

NOTRE RESTAURANT

CARTE



Préambule

Sous le ciel des Cévennes, des montagnes aux vallées, chaque produit façonné par la nature et le temps trouve sa place dans la cuisine du Chef Micael Maurin, où l'essence même du terroir se mêle à l'art de sublimer les saveurs.

Table
D I S T I N G U E E

 MAÎTRE
RESTAURATEUR

Nous vous remercions de nous communiquer vos intolérances ou allergies.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Prix nets, taxes et service compris.



Nos producteurs locaux, animés par la passion et le respect, nous offrent des produits authentiques qui racontent l'histoire de cette terre sauvage et généreuse.

NOS VIANDES

Mas du Sire, élevage baron des Cévennes - Quissac 30260
Pierre Lapeyre LLV, élevage vache d'Aubrac - Montdalazac 12330
Olivier Maurin LLV, élevage d'agneau de Lozère - Prévencières 48800

NOS POISSONS & CRUSTACÉS

Les Fontaines d'Orlinda, pisciculture - Allègre les Fumades 30008
Retour de pêche de Méditerranée 2 fois par semaine

NOS MARAÎCHERS & PAYSANS

Notre restaurant cultive son propre jardin où chaque plante,
chaque fruit et chaque légume porte l'empreinte de notre soin et de notre passion

Champisud, champignonniste de Shiitaké - Lasalle 30460
Mr Raphaël Hun - Poivres et Epices du monde

NOS PRODUCTEURS DE FROMAGE ET AFFINEURS

La chèvre cévenol, élevage de chèvres - St Bonnet de Salendrinque 30460
Patrick Carly, élevage de chèvres - Moissac Vallée Française 48110
Fromagerie Vergne affineur et MOF 2019 - Nîmes 30000

Nos Menus

2 PLATS

ENTREE - PLAT

35 €

2 PLATS

PLAT - DESSERT (ou Chariot de Fromage +5€)

32 €

TERROIR

ENTREE - PLAT - DESSERT (ou Chariot de Fromage +5€)

39 €

GOURMAND

ENTREE - PLAT - CHARIOT de FROMAGE - DESSERT

49 €

PETIT ÉPICURIEN (jusqu'à 12 ans)

PLAT - DESSERT

15 €

Entrées

LE MELON

Billes aux 3 melons confites - chips de Jambon cru - Gelée au Pastis
16 €

LA TOMATE

Gaspacho de tomate - tomate confite - sorbet maison à l'estragon
16 €

LE THON

Tartare de thon sauce Teriyaki - sorbet maison à l'ail des ours
19 €

EVEIL DU CHÈVRE

Fromage de chèvre fumé et tiédi de Mr Salle - crumble à la châtaigne - huile verte
17 €

DÉLICE IMPÉRIAL

Foie gras de canard mi-cuit - Compotée de fruits de saison - Pain d'épices maison
(supplément aux menus de 5 €)
25 €

Plats

LE COCHON

Poitrine de Cochon de Lozère confite 6 heures - Vinaigrette asiatique - Champignons

25€

L'AGNEAU

Souris d'Agneau de Lozère cuite à basse température - Jus réduit au miel et
romarin

25€

L'OMBLE CHEVALIER

Filet d'Ombre Chevalier nacré - Pesto au Basilic du jardin

23€

LE ROUGET

Filets de Rouget de Méditerranée - Réduction de fumet safrané à la tomate

23€

Desserts

LE CHARIOT DE FROMAGE

Assortiments de Fromage du monde par notre Affineur Vincent Vergne MOF 2019

15 €

LA PAVLOVA

Meringue légère - Fruits frais et leur jus - Siphon fromage blanc

12 €

LE BABA MÉDITERRANÉEN

Baba imbibé au Limoncello - Crème montée vanille - Suprêmes d'agrumes

12 €

LA COUPE COLONEL

Sorbet aux deux citrons, arrosé de Vodka ou Limoncello

12 €

LE RUCHER

Croustillant de Kadaïf - glace maison au Miel de notre rucher - mousse vanillée - pollen et fleurs

12 €

LE CHOCOLAT

Millefeuille de Gavottes au Sarrasin - Crémeux chocolat - Streussel Chocolat sarrasin

14 €