

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 É 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**

Fermier de Foncouverte, fromagerie - St Jean de Maruejols 30430  
Patrick Carly, élevage de chèvres - Moissac Vallée Française 48110  
Fromagerie Vergne affineur et MOF 2019 - Nîmes 30000

# Nos Menus

Notre chef vous propose de composer votre menu à partir de sa carte.

## **MENU SENTIER en 2 temps**

ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT (ou chariot de fromage +5€)  
**36 €**

## **MENU BALADE en 3 temps**

ENTREE - PLAT - DESSERT (ou chariot de fromage +5€)  
**41 €**

## **MENU GOURMAND en 4 temps**

ENTREE - PLAT - CHARIOT de FROMAGE - DESSERT  
**51 €**

## **PETIT ÉPICURIEN (jusqu'à 12 ans)**

ASSIETTE GARNIE - DESSERT - SIROP  
**15 €**

# Entrées

## **EVEIL DU CHÈVRE**

Pélarдон servi tiède fumé au bois de hêtre - Sablé aux graines et Vieux Pélarдон -  
Jus de cresson - Glace maison au lait de chèvre et Romarin

19 €

## **RETOUR DE PECHE**

Sur un air de Bouillabaisse : St Pierre nacré - Pomme de terre confite -  
Soupe de poisson maison et son toast de rouille au Safran du Jardin

19 €

## **LE VEGETAL**

Asperges vertes - Purée de petits pois à la menthe - Crème de coco  
Tuile de Parmesan

17 €

## **DÉLICE IMPÉRIAL**

Foie gras de canard maison mi-cuit - Brioche à la clémentine confite -  
Gel d'agrumes et whisky japonais  
(supplément aux menus de 5 €)

25 €

# Plats

## **LE COCHON**

Poitrine de Cochon confite 6 heures - Vinaigrette asiatique - Shiitaké -  
Ecrasé de pomme de terre à l'ail et romarin

25 €

## **LE VEAU**

Filet de Veau façon rossini - Asperges vertes - Radis noir confit

25 €

## **LA TRUITE**

Pavé de truite des Fontaines d'Arlinde à la Noix - Mousseline de Céleri - Poireau brûlé à la flamme

23 €

## **LE MAIGRE**

Maigre de ligne de Méditerranée cuisson en marinade Orange - Framboise  
Déclinaison de Carotte

23 €

# *Desserts*

## **LE CHARIOT DE FROMAGE**

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

15 €

## **LE BABA**

Baba au Gin Yuzu - Condiment Poire Bergamotte - Suprêmes d'agrumes -  
Crème montée à la vanille de Madagascar

14 €

## **LA FRAISE**

Shortbread à l'huile d'olive du Domaine - Fraises fraîches -  
Mousse à la ricotta - Gelée au Prosecco

12 €

## **LE CITRON**

Crèmeux au citron jaune - Sorbet maison agrumes et baies rouges - Gavotte

12 €

## **LA NOISETTE**

Biscuit japonais roulé - Crème à la noisette -  
Croustillant praliné noisette - Sauce chocolat Fève de Tonka

14 €