

Plat seul : 24€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 29€

Menu 3 plats : 36€

Notre chef et son équipe vous proposent un menu-carte élaboré avec des produits frais, de saison et locaux.

Pour commencer...

*Œuf croustillant et coulant, purée de maïs, pain de maïs au piment,
pickles de graines de moutarde*

Ou

Déclinaison de choux-fleurs et radis aux épices douces

Ou

Saladine de fenouil à la vinaigrette thaï, gravlax de veau

Ou

Raviole ouverte à l'encre de seiche, tartare de maquereau à l'estragon

Pour suivre...

Ceviche de daurade, sauce leche de tigre, sel au thym citron

du Domaine de Pouzes et toast de focaccia

Ou

*Demi-magret de canard, sauce au jus de betterave, mélisse et passion,
betterave rouge rôtie et rose de pomme de terre*

Ou

*Langue de chat de bœuf (Lou Mazuc) siphon de pomme de terre à l'huile de
truffe, crumble aux olives noirs, jus à l'hysope du Domaine de Pouzes (sup 4€)*

Ou

*Ballotine de lotte et saumon, sauce au curry vert, blettes et
pommes de terre grenailles sautées*

Ou

Retour du potager 100% veggie

Pour terminer ...

Rocher tout chocolat

Ou

Douceur de figue (coco, crème vanille et figue)

Ou

Entremet pralin, biscuit brioche façon pain perdu

Ou

Assiette de fromages

MENU ENFANT 13€ : boeuf ou filet de daurade
Entremet pralin, biscuit brioche façon pain perdu ou
boule de glace

Liste des allergènes disponible sur demande

1 course menu : 24€ - Starter/Dish or Dish/Dessert : 29€

3 courses menu : 36€

**Our chief and his team offer you a menu
made with local, seasonal and fresh
produits.**

Starters...

*Crispy and runny egg, corn purée, chili cornbread, pickled
mustard seeds*

Or

Cauliflower and radish variations with mild spices

Or

Fennel salad with Thai vinaigrette, veal gravlax

Or

Open squid ink ravioli, mackerel tartare with tarragon

To continue...

*Sea bream ceviche, leche de tigre sauce, Domaine de Pouzes
lemon thyme salt, and focaccia toast*

Or

*Half duck breast, beetroot juice sauce, lemon balm and
passion fruit, roasted red beetroot, and potato rose*

Or

*Beef tongue (Lou Mazuc), truffle oil potato foam, black olive
crumble, Domaine de Pouzes hyssop jus*

Or

*Monkfish and salmon ballotine, green curry sauce,
Swiss chard, and sautéed potatoes*

Or

Garden harvest, 100% veggie

To finish...

All-chocolate rock

Or

Fig delight (coconut, vanilla cream, and fig)

Or

Praline dessert, brioche-style French toast.

Or

Cheese plate

**FOR KIDS 13€ : Beef or Sea bream fillet
Praline dessert, brioche-style French toast or ice**

List of allergens available on request