

Menu Printemps 2026

Plat seul : 24€ Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 31€ Menu 3 plats : 38€

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

Entrées

Roulé de saumon fumé

Cœur crémeux à l'aneth et au raifort, coulis de betterave
Ou

Cappuccino froid de courgette

Mousse légère à l'ail et noisettes torréfiées
Ou

Vol-au-vent aux champignons et asperges vertes

Chèvre frais citronné
Ou

Œuf parfait

Champignons et lard croustillant

Plats

Pièce de bœuf de l'Aubrac grillée

Jus réduit à l'échalote, écrasé de pomme de terre et légumes du moment
Ou

Araignée de cochon de l'Aveyron

Jus corsé au romarin, pommes grenailles fondantes et légumes du moment
Ou

Filet de poisson du jour en crumble de parmesan

Écrasé de pomme de terre et légumes du moment
Ou



Gnocchis poêlés, betterave rôtie

Chèvre frais, pesto et noisettes torréfiées

Desserts

Millefeuille signature à la vanille de Madagascar

Et caramel au beurre salé
Ou

Poire pochée aux épices douces

Praliné noisette et crème légère
Ou

Tarte au citron meringuée

Ou

Nougat glacé au miel et fruits secs

Coulis de fruits rouges
Ou

Ou

Sélection de trois fromages, noix et fruits secs

MENU ENFANT 13€

Bœuf ou filet de poisson,

accompagné de pommes de terre et légumes de saison

Boule de glace, parfum au choix ou moelleux au chocolat

Les Softs

Les jus bio Les Vergers de Thau (25cl)	4.50€
<i>Abricot, tomate, pomme, poire, raisin</i>	
Sirops	2.50€
<i>Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, orgeat</i>	
Limonade Aubert nature, mandarine (25cl).	5.00€
Schweppes tonic (25 cl)	4.00€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33cl)	4.00€
Ice tea (25cl)	4.00€
<i>Purezza eau plate ou gazeuse (37,5cl)</i>	
<i>Purezza eau plate ou gazeuse (75cl)</i>	

Les Apéritifs (4 cl)

Suze	6.00€
Picon	6.00€
Campari	6.00€
Pastis	6.00€
Ricard	6.00€
Martini (blanc, rouge).....	7.00€
Noilly Prat	6.50€
Porto	7.00€

Les Whiskies (4 cl)

Jack Daniel's	9.00€
J&B	9.00€
Glenfiddich 12 ans	14.00€
Black Mountain N°2	14.00€
Aberlour	14.00€

Les Rhums (4 cl)

Rhum Havana club 7 ans	11.00€
Rhum Diplomatico	13.00€
Rhum Don Papa	13.00€
Rhum La Hechicera « Solera 21 ».....	16.00€

Les Vodkas (4 cl)

Poliakov	10.00€
Grey Goose	13.00€

Les Gins (4 cl)

Gordon's	9.50€
Hendricks	10.00€
Bombay Sapphire	11.00€

Les Cocktails

<i>Spritz Parisien</i>	12.00€
<i>St Germain, Limoux, eau pétillante</i>	
<i>Spritz Italien</i>	12.00€
<i>Apérol, Limoux, eau pétillante</i>	
<i>Marseillanais</i>	12.00€
<i>Noilly Prat rouge, Dry et ambré, grenadine</i>	
<i>Méditerranéo</i>	12.00€
<i>Gin, Curaçao, citron vert, eau pétillante</i>	
<i>Coucher de Soleil</i>	12.00€
<i>Tequila, jus d'orange, sirop de fraise</i>	
<i>Cocktail de saison sans alcool</i> ..	10.00€
<i>Cocktail G SPA (sans alcool)</i>	10.00€

Les Bières

<i>Blondes</i>	
<i>Gorge fraîche Artisanal Bio</i>	8.00€
<i>1664</i>	6.00€
<i>Lefe</i>	6.00€
<i>Desperados</i>	6.00€
<i>Boogie-Woogie I.P.A. Artisanal Bio</i>	8.00€
<i>Garrigae</i>	8.00€
<i>Blanche - Gorge fraîche Artisanal Bio</i>	8.00€
<i>Ambrée - Foxtrot Artisanal Bio</i>	8.00€
<i>Sans alcool Goxoa</i>	8.50€

Les Liqueurs (4 cl)

<i>Pulpeuse, mentheuse</i>	7.00€
<i>Kahlua</i>	
<i>(café)</i>	7.00€
<i>Bailey's</i>	8.00€
<i>Get 27, Get 31</i>	8.00€
<i>Cointreau</i>	8.00€
<i>Grand Marnier</i>	8.00€
<i>Saint Germain (fleur de sureau)</i>	8.00€
<i>Manzana</i>	8.00€

Les Digestifs (4 cl)

<i>Armagnac</i>	10.00€
<i>Cognac Prestignac</i>	10.00€
<i>Cognac ABK6 VSOP</i>	12.00€
<i>Calvados Busnel VSOP</i>	10.00€
<i>Eau de vie de poire William</i>	10.00€
<i>Tequila</i>	10.00€