



À LA CARTE

ENTRÉES 🍷 STARTERS

Œuf parfait à la truffe et Comté avec de jeunes pousses 17
Soft boiled egg with truffle and Comté cheese, baby salad leaves

Camaïeu de tomates du jardin, pecorino à la truffe (v) 16
Serjac home-grown tomato salad, pecorino truffle cheese (v)

Sashimi de truite d'Ardèche, glace au wasabi 17
Ardèche trout sashimi, wasabi ice cream

Escalope de foie gras du Gers, chutney de fruits frais et
figes du jardin rôties à la lavande 18
Pan fried Gers duck liver, fresh fruit chutney, roasted figs with lavender

À LA PLANCHA 🍷 FROM THE GRILL

Accompagnements au choix : ratatouille maison / riz Camarguais / frites maison
Choice of sides: homemade ratatouille / Camargue rice / house fries

Sauces au choix : sauce au Bleu, sauce vierge, béarnaise, sauce au poivre
Choice of sauce: blue cheese sauce, sauce vierge, béarnaise, pepper sauce

Pêche du jour du Grau-du-Roi 22
Catch of the day from Le Grau-de-Roi

Sole meunière 23
Sole cooked in lemon and butter

Carré de porc de l'Aveyron 25
Aveyron pork chops



PLATS le MAIN

Quasi de veau rôti, polenta croustillante,
artichauts grillés et crèmes d'olives noires 22

Roast veal, crispy polenta, grilled artichokes and black olive sauce

Filet de loup, farce fine aux herbes fraîches, velouté de potimarron 24

Sea bass fillet stuffed with fresh herbs, pumpkin cream sauce

Courgettes bio farcies aux champignons,
velouté de tomates du jardin à la truffe d'été (v) 18

Organic courgettes stuffed with mushrooms, tomato and summer truffle cream sauce (v)

FROMAGES le CHEESE

Assiette de fromages affinés 11

Selection of farmhouse cheeses

DESSERTS

Carpaccio d'ananas au poivre de Sichuan, sorbet du jour 9

Pineapple carpaccio with Sichuan pepper, sorbet of the day

Tarte aux figues, glace au yaourt 9

Fresh fig tart, yoghurt ice cream

Moelleux au chocolat de Saint Domingue 75% 9

Dark chocolate lava cake (75% Saint Domingo chocolate)

Coupe glacée, coco/passion, chantilly 9

Passion fruit and coconut sorbet, whipped cream



MENU ENFANT CHILDRENS MENU

Plat, dessert & boisson au choix 15

Main course, dessert & soft drink

Nuggets de poulet fermier de plein air

Free range chicken nuggets

Pâtes à la bolognaise

Pasta bolognaise

Hamburger steak d'Aubrac (burger végétarien sur demande)

Aubrac beef burger (vegetarian burger on request)

Poisson ou viande du jour selon arrivage

Fish or meat of the day

Petit pot de glace artisanale

(Vanille, chocolat, caramel beurre salé, fraise, pêche de vigne, citron)

Artisan ice cream pot

(vanilla, chocolate, salted caramel, strawberry, peach, lemon)

Cœur coulant au chocolat

Chocolate lava cake

(v) Végétarienne

(v) Vegetarian dishes

PRIX NET TTC SERVICE COMPRIS

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification