

Menu Clos des Arts

22.50 €

Salade texane (salade, crudités, blanc de poulet pané aux épices, œuf dur et dés de comté)

Carpaccio de tomates et mozzarella di bufala, coulis de poivrons au basilic
et chips de Coppa

Mille-feuille de chèvre, gelée de tomates à la menthe épicée

Caillette aux herbes maison, confiture d'oignons doux des Cévennes



Sauté de veau forestier

Suprême de poulet, compotée de pommes au piment d'Espelette

Onglet de bœuf au beurre d'herbes aromatiques

Dos de cabillaud et son confit de légumes de saison



Dessert à la carte.

Menu Découverte

29.50 €

1 entrée au choix de la carte



1 plat au choix de la carte



1 dessert au choix de la carte

Cuisine artisanale.

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'effectuons aucune majoration sur les tarifs suite au covid -19

La Carte

Les Entrées

- Salade texane 12.00
(Salade, crudités, blanc de poulet pané aux épices, œuf dur et dés de comté)
- Carpaccio de tomates et mozzarella di bufala, coulis de poivrons au basilic et chips de Coppa 12.00
- Mille-feuille de chèvre, gelée de tomates à la menthe épicée 12.00
- Caillette aux herbes maison, confiture d'oignons doux des Cévennes 10.00
- Carpaccio de coppa de Parme, émincé de foie gras, pignons de pin et copeaux de parmesan 14.00
- Foie gras maison farci au pain d'épices 14.00
- Tartare de saumon façon gravelax au yuzu et sa crème à la ciboulette 14.00

Nos viandes

- Sauté de veau forestier 15.00
- Suprême de poulet, compotée de pommes au piment d'Espelette 15.00
- Onglet de bœuf au beurre d'herbes aromatiques 16.00
- Côte de veau et sa crème de foie gras 450 gr suppl. + 2.00 menu « découverte » 20.00
- Entrecôte de bœuf Black Angus, sauce baies roses suppl. + 2.00 menu « découverte » 21.00
- Epaule d'agneau braisée au four, jus de romarin 18.00
- Magret de canard, confit de framboises et de figues 19.00

Viande d'origine E.U