

Menu Clos des Arts

24.00 €

Soupe de légumes aux petits lardons

Saucisson brioché maison

Trilogie de chèvre (flan de chèvre, chèvre chaud et pétales de chèvre affiné)

Tartare de tomate aux œufs mimosa



Rôti de porc dans l'échine farci aux pruneaux

Bavette de bœuf grillée, sauce aux poivres

Blanquette de veau à l'ancienne

Poisson selon arrivage, crumble d'herbes et confit de légumes de saison



Dessert à la carte.

Menu Découverte

31.00 €

1 entrée au choix de la carte



1 plat au choix de la carte



1 dessert au choix de la carte

A partager pour l'apéritif

15.00

Jambon Ibérico cebo de campo

Affiné 30 mois minimum, tranché à la minute

Cuisine artisanale

La Carte

Les Entrées

- Soupe de légumes aux petits lardons 12.00
- Saucisson brioché maison 14.00
- Trilogie de chèvre (flan de chèvre, chèvre chaud et pétales de chèvre affiné) 12.00
- Tartare de tomate aux œufs mimosa 12.00
- Foie gras maison farci au pain d'épices sur sa brioche maison 16.00
- Pomme de terre hareng et pickles d'oignons rouges 14.00
- Chèvre pané aux noix et noisettes, mesclun et crudités de saison 13.00
- Parmentière de brandade 14.00
- Carpaccio de bœuf (pignon, parmesan et roquette) 14.00

Nos viandes

- Rôti de porc dans l'échine farci aux pruneaux 16.00
- Bavette de bœuf grillée, sauce aux poivres 18.00
- Blanquette de veau à l'ancienne 18.00
- Grenadin de veau (200gr) sauce foie gras 20.00
- Côte de bœuf du boucher (400 gr) suppl. + 3.50 menu « découverte » 24.00
- pied de cochon (entier) pané et grillé, sauce tartare 18.00
- Rougail de saucisses 17.00
- Cuisse de canard confite, compotée d'oignons doux 19.00
- Paleron de bœuf braisé façon pot-au-feu 18.00
- Demi-poulet fermier , crapaudine aux herbes 19.00
- Assiette végétarienne 12.00

Viande d'origine E.U

Nos poissons

- Poisson selon arrivage, crumble d'herbes et confit de légumes de saison 18.00
- Filet de rouget, crème de basilic et safran 20.00

Demander notre suggestion du jour

Une entrée ou un plat

Les Pâtes

- Penne au pistou 12.00
- Penne à la Napolitaine 12.00
- Penne à la sauce foie gras 14.00

Nos Salades *Hors menu à 31€*

- Gourmande : 18.00
(Mesclun, crudités de saison, tomates, foie gras et gésiers confits)
- Fermière : 16.00
(Mesclun, crudités de saison, tomates, émincé de poulet, œuf dur et parmesan)
- Nîmoise : 17.00
(Mesclun, crudités de saison, tomates et toasts de brandade de morue)

Notre vinaigrette est composée d'huile d'olive et tournesol, vinaigre balsamique, coulis de framboise,

sel, poivre, piment d'Espelette

Nos formules « plat du jour »

Du mardi au vendredi midi

Formule Express	Plat du jour	10.50
Formule Rapide	Entrée + plat ou plat + dessert	13.50
Formule Menu	Entrée + plat + dessert	16.50

Formule Détente	Plat du jour + café gourmand + 1 verre de vin ou bière pression	16.50
------------------------	--	-------

~~~

(-10 ans)      **Menu enfant**      10.50

Poulet, frites

Ou

Onglet de bœuf, frites

☪☪

1 dessert au choix

☪☪

1 boisson

( sirop)