

Œuf parfait sur velouté de champignons et croûtons de pain toasté

*Poached egg with mushrooms cream & toasted bread croutons*

Gravlax de saumon à la betterave, salsa de légumes oubliés

*Red beet gravlax salmon with forgotten vegetables salsa*

Entremet de chèvre frais, gel de figues et éclats de noisettes torréfiées

*Fresh goat cheese entremet, fig chutney & roasted hazelnuts*

### SUGGESTION DU JOUR - TODAY'S SPECIAL

Lundi - Pressé de porcelet et sa sauce gribiche

*Monday - Piglet pressé with gribich sauce*

Mardi - Ballotine de volaille fermière et mesclun de salade

*Thursday - Free range chicken ballotine & salad mesclun*

Mercredi - Rillettes de la mer et sauce vierge aux œufs de truite, pain toasté

*Wednesday - Salmon rillettes, virgin dressing with trout eggs & toasted bread*

### PLATS - MAIN COURSE

Bœuf à la Saint Gilloise et déclinaison de carottes anciennes

*Saint Gilloise style beef and various carrots*

Filet de daurade au jus de grenade et gratin de panais

*Sea bream fillet with pomegranate juice & parsnip gratin*

Choux farci au quinoa et petits légumes sur concassé de tomates

*Cabbage stuffed with quinoa & vegetables on tomatoe sauce*

### SUGGESTION DU JOUR - TODAY'S SPECIAL

Lundi - Pavé de saumon, crème citronnée et risotto d'épeautre

*Monday - Salmon filet, lemon cream & spelt risotto*

Mardi - Quasi de veau à l'échalote et tourte aux deux légumes

*Thursday - Rump of veal with shallot & vegetable pie*

Mercredi - Volaille fermière, crème de maïs, écrasé de pommes de terre

*Wednesday - Farm chicken, corn cream & mashed potatoes*

### FROMAGES ET DESSERTS - CHEESES AND DESSERTS

Trilogie de fromages : Bleu du Masségros, Laguiole, Coulommiers

*Trilogy of cheeses : Bleu du Masségros, Laguiole, Coulommiers*

Entremet de châtaignes et croustillant noisette - Chestnut entremet & crispy hazelnut

Tatin de pommes, crème glacée Rouergate - Apple Tatin pie & orange blossom ice cream

Tiramisu aux agrumes - Citrus tiramisu

**Menu en 2 plats - Two-course menu 26€ TTC**

**Menu en 3 plats - Three-course menu 32€ TTC**





## Vins blancs

Château Bas d'Aumelas	AOP Languedoc	18,00 €
Château de Lascaux - <i>Pierres d'Argent</i>	AOP Languedoc	30,00 €
Les Vignerons Sommiérois - <i>Pensée Nature</i>	IGP Pays d'Oc	20,00 € *

## Vins Rosés

Domaine Le Pive - Gris	IGP Vin des Sables	16,00 €
Domaine d'Anglas - Farigoulette	Vin de France	20,00 € *

## Vins Rouges

Abbaye de Valmagne - <i>Portalis</i>	AOP Languedoc	20,00 €
Château de Lascaux - <i>Carra</i>	AOP Pic Saint Loup	25,00 €
Terre Nature - <i>Cuvée des Sens Prévisibles</i>	IGP Pays d'Hérault	16,00 € *
Les Vignerons Sommiérois - <i>Pensée Nature</i>	IGP Pays d'Oc	20,00 € *

\* \* \* \* \*

Eau de Vittel / Perrier 3,00 € TTC

Café 2.00 € TTC



\* Vins conditionnés en bouteilles réemployables collectées par Oc'Consigne