



MENU
24€

Pour débiter votre repas, nous vous conseillons :

Un kir du Parc 3,40 €

Une coupe de champagne brut ou rosé 6,80 €

Un verre de Maury 2,80 € / Un verre de Loupiac 5,10 €

Un verre de vendanges tardives 5,10 €

Un bel été à la framboise / Un thé d'Aubrac 2,40 €

Salade Cévenole (Cèpes, Myrtilles et Fromage de Chèvre)

Ou

Tête de veau sauce Ravigote

Ou

Melon & Jambon de Montagne

Ou

Gravlax de Truite de Florac sur Foccacia et crème de raifort

Pickles d'oignons et de carottes

Ou

Tatin de canard confit, Purée de Tomates & Mesclun à l'huile de Noisettes

Truite de « Florac Trois rivières » meunière ou aux amandes

Ou

Dos de Cabillaud rôti et Poivrons Grillés, Pesto Rouge et poêlé de Légumes

Ou

Cassolette de Rognons au Madère

Ou

Civet de Caneton & spaghetti de Légumes Façon Wok.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Pâtisserie maison du moment

Ou

Glace ou sorbet (Lait délices de Lozère et carte d'or)*

Menu à 24 € prix nets - Boissons non comprises - Viande bœuf et veau origine France
Tous nos plats sont faits maison, à l'exception des plats marqués par un astérisque
Une carte des allergènes est disponible sur demande