



MENU
34€

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 €

Pressé de Foie Gras aux Brisures de Châtaignes & Magret Fumé

Ou

Fricassée d'Escargots à la Vigneronne

Ou

Tartare de Truite de Florac, Pomme Verte & coriandre, salade du marché

Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes, Poêlé de Légumes, Jus vert

Ou

Dos de Cabillaud au Lard Fumé, risotto à la Tomme de Brebis de Hyelzas

Ou

Tournedos de Bœuf Poêlé au Beurre Noisette, crème au foie gras de Canard

Ou

Magret de Canard au Miel des Cévennes et Thym, Pomme campagnarde

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Fromages affinés par nos soins*

Pâtisserie maison du moment

Ou

Pavlova aux fruits frais et crème d'amandes

Ou

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