

MENU « TERROIR »

20,50 Euro

Salade de chèvre aux petits lardons, déglacés au vinaigre de Xérès, et son jus de miel de Claret, « Aux Délices de Maya »

Salad with goat's cheese and diced bacon deglazed with Sherry vinegar and served in a light sauce made from local Claret honey, "Aux délices de Maya"

Salade de Croquilles d'escargots au beurre persillé,
sur son lit de salade

(coquille craquante à manger garnie de beurre persillé et d'escargot)
Salad with stuffed snails

Pièce d'entrecôte grillée sauce roquefort

Filet of beef with a Roquefort sauce

Brochettes d'escargots panées et rôties au four

Oven-roasted snail kebabs coated with breadcrumbs

Escargots de pays, farcis au beurre persillé

Stuffed snails, a local product

Gigot d'agneau de pays, aux herbes de provence (*origine Aveyron*)

Lamb shoulder from Aveyron, cooked to the fire of wood,

Le poisson du marché

The fresh fish of the day

1/2 Pélardon de pays, au miel de châtaignier

Local goats cheeses, with honey

Choix des coupes glacées à la carte

A Cup of ice cream of the card

Farandole des desserts de la maison

Chef's sélection of desserts

Choix des desserts du menu dégustation

The dessert as you prefer from menu dégustation

Tous nos menus sont servis de 12h00 à 13h30 et de 19h15 à 21h00

Tous changements concernant les sauces ou sauces à part, seront facturés en supplément 1 euro.

Nos Tarifs sont TTC Service Compris