

Menu complet 27,90€

Entrées (9€90)

- Carpaccio de Bœuf, concassée de tomate et d'olive.
- Melon de Pays et Chiffonnade de Jambon du Tarn.
- Terrine de Foie Gras maison, pain grillé.
- Salade de Chèvre chaud, Pélardon de la Ferme Courbezou à Carlencas, miel de châtaigniers.
- Duo de Truite du Moulin de Napoléon à Mons la Trivalle, en rillettes et fumée.

Plats (16€90)

- Tartare de bœuf au couteau, salade et frites maison.
- Suggestion de Bœuf, grillée au feu de bois, frites maison.
- Travers de Porc caramélisés sauce Barbecue, rôti au grill.
- ½ Magret de Canard grillé, sauce ou beurre du jour.
- Double Carpaccio de Bœuf et assiette de frites maison.
- Poisson du jour, grillé entier aux herbes.

*Tous nos plats sont grillés au feu de bois et accompagnés de légumes du jour.
Si vous souhaitez des frites maison ou de la salade, c'est avec plaisir.*

Desserts (6€90)

- La pâtisserie du jour.
- Fondant tout chocolat, l'incontournable servi chaud avec glace vanille.
- Coupe glacée, 2 boules Mascarpone avec au choix Figues confites ou Baba au Rhum.
- Café gourmand, un espresso et une déclinaison de douceurs.
- Assiette de fromages affinés
- Chèvre frais de la ferme Courbezou, miel et confitures de pays