

**MENU MICHELINE**  
**Entrée – Plat – Dessert 20 €**

**Entrées**

Vol au vent de champignons en persillade  
\*\*\*\*\*

Croustillant d'effiloché de canard confit aux pommes et figes  
\*\*\*\*\*

**Plats**

Suprême de volaille cuit en basse température, sauce suprême, méli-mélo de légumes  
et céréales en feuille de choux  
\*\*\*\*\*

Encornets de Patagonie en persillade, riz noir et légumes du moment  
\*\*\*\*\*

Tartare de Bœuf Charolais au couteau, copeau de parmesan,  
Pesto, salade et frites maison

**MENU CORAIL**  
**Entrée – Plat – Dessert 24 €**

**Entrées**

Duo de foie gras nature et vin rouge, pain d'épices maison et confit d'oignons des Cévennes  
\*\*\*\*\*

Cannelloni de saumon fumé au fromage frais et herbes, salade et légumes croquants  
\*\*\*\*\*

6 Huitres de Bouzigues

**Plats**

Agneau des Cévennes (M. et Mme DELPUECH à Sumène) et son jus réduit à l'ail,  
galette de pomme terre et légumes de saison  
\*\*\*\*\*

Pavé de cabillaud en croute de chorizo, beurre safran, palet de butternut à la plancha et ses légumes  
\*\*\*\*\*

**Desserts**

Tarte aux poires Bourdalou  
\*\*\*\*\*

Tiramisu revisité aux agrumes  
\*\*\*\*\*

Entremets au chocolat, croustillant praliné

**Vous avez la possibilité de panacher le Menu Micheline et le Menu Corail,  
ce qui représente un menu à 22 €**