



## Pour Débuter

### **La salade d'Automne aux figes fraîches**

10.00€

Brousse fouettée / Basilic / Tuile de pignons de pin / Saba du Domaine / Huile aux feuilles de figes

### **La croquette d'Agneau**

11.00€

Agneau cuit au vin blanc « Anna » du Domaine / Poivronnade à l'harissa

Yaourt à la menthe et sumac

## Pour Suivre

### **La Dorade Sébaste**

23.00€

Fregula Sarda aux aubergines et salicornes sautées / Sauce aux tomates fraîches

### **Le collier de Veau braisé aux Cèpes et à la Sauge**

22.00€

Potiron et pommes de terre sautés / Purée d'oignons blancs

### **Le croustillant de courge et champignons**

20.00€

Tomme des Alpes / Salade composée / Pourpier sauvage sauté

### **Plat du Jour**

11.00€

Communiqué de bouche à oreille. Uniquement du Mercredi au Vendredi midi

## Le Pitchoun

### **Poulet ou Poisson / Poêlée de Légumes -**

13.50€

+ Boisson au choix - Glace au choix ou Brownie au chocolat

## La Pause Fromagère

**Fromage frais de Brebis du Jas des Espinasses à Tourves**



7.00€

## Pour Conclure

**Instant Gourmand**

12.00€

Assortiment de desserts du Moment / Café de la Maison « Lavazza »

**La Brioche perdue**

9.00€

Brioche « Maison » aux noix, raisins et Rhum / Crème Anglaise à la fève tonka

**« Comme une tarte aux prunes »**

9.00€

Prunes rôties au Miel de Puylobrier / Financier à la pistache / Chantilly à la prune

**Dessert du Jour**

4.50€

Communiqué de bouche à oreille. Uniquement du Mercredi au Vendredi midi

**Coupe 1, 2 ou 3 Boules au choix**

2.50€ / 4.50€ / 6.00€

Sorbets de Mr Casalini : Citron / Framboise / Fraise

Glaces de Mr Casalini : Vanille / Chocolat / Noisette

Coupe Fruitée: Citron / Fraise / Framboise / Limoncello

7.00€

Coupe Gourmande: Chocolat / Noisette / Chantilly / Pralines au cacahuètes

7.00€



# Menu Gourmand

31€

## **La salade d'Automne aux figes fraîches**

Brousse fouettée / Basilic / Tuile de pignons de pin / Saba du Domaine / Huile aux feuilles de figes

Ou

## **La croquette d'Agneau**

Agneau cuit au vin blanc « Anna » du Domaine / Poivronnade à l'harissa  
Yaourt à la menthe et sumac

\*\*\*\*\*

## **La Dorade Sébaste**

Fregula Sarda aux aubergines et salicornes sautées / Sauce aux tomates fraîches

Ou

## **Le collier de Veau braisé aux Cèpes et à la Sauge**

Potiron et pommes de terre sautés / Purée d'oignons blancs

\*\*\*\*\*

## **La brioche perdue**

Brioche « maison » aux noix, raisins et Rhum / Crème Anglaise à la fève Tonka

Ou

## **Comme une tarte aux prunes**

Prunes rôties au miel de Puylobier / Financier à la pistache / Chantilly à la prune

**La liste des allergènes est disponible à l'accueil.**

Dans un souci de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.

Prix nets—Service compris