

# À MANGER

## MENU DU SOIR 38,00 €

Entrée + Plat + Dessert **à la carte**  
Proposé du Lundi au Dimanche

### ENTRÉES

#### Le Velouté de Fèves de Saison

10,00 €

Onctueux de fèves nouvelles, tartine de pain grillée, chèvre frais et filet d'huile d'olive vierge

#### Le Foie gras de Canard mi-cuit au Muscat de Lunel

Foie gras mi-cuit maison, chutney d'oignons doux au piment d'Espelette et sa brioche toastée.

#### La Raviole aux Parfums de Printemps

Raviole de pâtes fraîches et légumes printaniers, bouillon de palourdes au safran et pointes de salicorne

#### L'Asperge Verte de Pays Grillée

Asperges rôties à la fleur de sel, crème au Parmesan et son œuf poché au cœur coulant.

### PLATS

#### Le Pavé de Julienne

20,00 €

Filet de Julienne rôti sur peau, mousseline de carottes fanes au beurre noisette et émulsion de beurre blanc aux agrumes.

#### La Canette rôtie

Filet de canette rôti, artichauts grillés et son jus réduit au miel et au romarin

#### La Souris d'Agneau Braisée

Agneau braisé, pommes de terre façon Parmentier et son jus de cuisson corsé au thym frais.

#### Le Faux-Filet de Bœuf de notre Région

Faux filet de boeuf, palet de polenta grillée aux oignons confits, réduction de vin rouge

#### Le Risotto d'Arborio aux Morilles

Riz crémeux lié au parmesan, morilles sautées et tofu grillé.

### SUGGESTION DU CHEF

#### Le Burger Bistronome

17,00 €

Pain Bun's maison, steak haché Black Angus, fromage fondu, salade, tomate et oignons

#### Le Burggie - végétarien

Pain Bun's maison, steak végétal, fromage fondu, salade, tomate et oignons

### DESSERTS

#### Assiette de Fromages Locaux Affinés

10,00 €

#### Le "Boudoir", notre Dessert Signature

Chocolat blanc et insert caramel au beurre salé

#### Millefeuille Croustillant à la Fraise

Fraises fraîches et crème diplomate à la vanille Bourbon.

#### L'Entremet aux Deux Citrons

Biscuit financier citron vert, insert citron jaune

#### La Tartelette Rhubarbe & Tonka

Pâte sablée croquante, compotée de rhubarbe acidulée, crème montée à la fève Tonka et son sorbet givré.

#### Assiette de Gourmandises

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande.

Tous les prix indiqués (service compris) sur la carte sont TTC.