

# Le Restaurant

Tous les weekends (sur réservation) : Vendredi soir

(accueil de 12 h à 14 h & de 19h15 à 21h30)

Samedi midi & soir

Dimanche midi

## NOS FORMULES

À LA CARTE choisissez en toute liberté...

LE MENU DES VENDANGES 38

entrée, plat, fromage ou dessert  
choisis dans toute la carte

LE MENU GOURMAND 44

entrée et plat choisis dans toute la carte,  
quartet de fromages et dessert

LE MENU PITCHOUN 15

filet de poisson ou de veau de l'Aveyron, pommes de terre frites  
+ 1 dessert au choix (gâteau au chocolat ou glace)

## QUELQUES VINS ... ROUGES

CH. DE LANCYRE	Le Pichet	4.00	6.90	11.50	
CHÂTEAU DE VALFLAUNES	Espérance	2019		30	
CHÂTEAU DE CAZENEUVE	Les Calcaires	2019 *		37	
CLOS MARIE	Simon	2017*		54	
MAS DE MORTIES	Pic Saint Loup	2020*		35	
CH. DE CAZENEUVE	Le Roc des Mates	2019 *		56	
DOMAINE DE MONTCALMES		2009		64	
PEYRE ROSE	Syrah Leone - Clos des Cistes	2009*		99	

## ROSÉS

DOMAINE CLAVEL	Mescladis	2021*	29
CLOS MARIE		2021*	37

\* produits biologiques

## BLANCS

CHÂTEAU DE LASCOURS	Muscat sec	*	26
MAS BRUGUIERE	Les Mûriers	2020 *	43
MAS JULLIEN		2016	59

## QUELQUES BOISSONS

Café bio*	1.80
Grand Café bio*	2.50
Thé bio*	2.30
Limonade	1.80
Jus de fruits artisanal	5.40
Sodas	3.70
Perrier	2.90
Pastis	2.90
Digestifs	7.00 à 9.80

N'hésitez pas à consulter notre **carte des vins** à l'intérieur : une centaine de vins choisies chez les meilleurs vignerons du grand Sud, patiemment affinés dans notre cave fraîche.


Nous servons le vin avec soin et plaisir. Une vingtaine de nos références est servie au verre.



# Le Restaurant

## LES ENTRÉES

à la carte

Concerto Automnal de légumes (V)	12.00
Patates douces, butternut, raisins, noix, radis noirs et herbes fraîches, Espuma au lait de coco, citronnelle et gingembre	
Velouté crémeux au chou-fleur, œuf parfait de l'Hortus	13.00
Chips de jambon cru, coulis à la coriandre	
Filet de bar saumuré, fenouil et chou pak choï croquants	14.00
Crème de betterave au wasabi	
Le Foie gras de l'Auberge	19.00
Chutney de fruits, toast de brioche de Nanterre	
(*suppl. 6.50 € sur les menus)	
	Un accord lumineux pour accompagner le foie gras :
Epicé et doux :	Rivesaltes ambré Domaine des Chênes verre 6cl 5.90
Fruité :	Tariquet les Premières Grives verre 6cl 3.90
Petite salade fraîche en supplément pour agrémenter une entrée	4.50

## LES PLATS

Panais rôti au sel, farce aux lentilles corail, échalotes et châtaignes (V)	20.00
Poêlée de fenouil, poire et endives, huile poivrée	
Filet de maigre cuit à l'unilatérale, fregola sarda façon risotto	22.00
Coings rôtis, condiment aux herbes fraîches et tuile à la châtaigne	
Effiloché d'agneau de l'Aveyron croustillant, purée de courges	24.00
Jus d'agneau aux agrumes, chips de topinambours et pousses d'épinards	
Pavé de veau du Ségala, brick de chou et pommes de terres	24.00
Sauce forestière, poêlée de champignons et anchoïade	

(V) : convient aux végétaliens

# Le Restaurant

## LES FROMAGES

à la carte

Le Pélardon biologique des Cévennes AOC (crèmeux ou sec) 7.00

Il faut 11 jours d'affinage pour le pélardon AOC. Le pélardon affiné, bleu, très sec, est un des produits « Sentinelles » de Slowfood et fait l'objet d'une attention particulière pour sa sauvegarde.

Nougat au Roquefort *Gabriel Coulet* 8.50

Fruits secs, miel artisanal *les Délices de Maya*

Quartet de fromages fermiers ou bio 11.50

Une sélection de 4 fromages de qualité, selon les saisons, selon les régions, chèvres et brebis fermiers ou biologiques... servis avec du mesclun

(suppl. 4 € sur le menu de la Saison)

S'il vous manque juste un petit verre pour accompagner votre fromage, n'hésitez pas à demander !



## LES DESSERTS MAISON

Poire pochée au vin rouge et épices, biscuit aux pommes et fruits secs (V) 8.40  
Caramel de fruits

Baba d'Automne au rhum, crème à la vanille et amandes effilées 9.00  
(Baba à la courge, sirop au rhum et fruits de la passion)

Pain perdu au chocolat, glace artisanale aux marrons 9.90  
Marmelade à la mandarine, sauce chocolat

Nougat au Roquefort *Gabriel Coulet* 8.50  
Fruits secs, miel artisanal *les Délices de Maya*

(V) : convient aux végétaliens