

CARTE ÉTÉ

*Prix Nets

Aux horaires d'ouverture du restaurant (12h - 14h / 19h30 - 21h) : Pour commander en chambre, veuillez composer le 9.

ENTRÉES 9€

- Salade César (Grande +3€)
- Salade de Cromesquis au Chèvre et Brie (Grande +3€)
- Ardoise de Charcuterie locale, Pickles de Légumes
- Nems de Gésiers aux Framboises
- Gaspacho de Légumes d'été en Textures, Espuma et Chips à l'Ail du Tarn
- Salade de Tomates et Poivrons à ma Façon, Burrata Rôtie et Vinaigrette de Fruits Secs, Pesto d'Herbes
- Melon au Jambon revisité
- Assiette de foie Gras de Canard du Moment (+5€)

PLATS 14€

- Cheeseburger au Mont De Lacaune (Steak haché maison 160g / Plat servi avec frites et salade)
- Hamburger Sauce Cocktail (Steak haché maison 160g / Plat servi avec frites et salade)
- Hamburger au Lard Fumé et Braisé (Steak haché maison 160g / Plat servi avec frites et salade)
- Pièce de Bœuf du moment (+3€)
- Médailles de Râble de Lapin farcis à la Tapenade de Poivron, et Tomates Confites, Écrasée de Pomme de Terre et Jus Court
- Filet Mignon de Cochon cuit en Basse Température, Rôti en Croûte d'Herbes, Pommes de Terre Grenailles
- Pavé de Saumon Fumé au Foin, Légumes Rôtis
- Papillotes de Poissons (selon marché), Citron / Tomate et Buisson d'Herbes, Vinaigrette Gourmande
- Aubergine Rôtie en Tian de Légumes, Vinaigrette Gourmande et Quinoa

DESSERTS 9€

- Salade de Fruits Frais de Saison
- Soupe de Pêche / Abricot à la Vanille, Pêche Pochée et Crème Glacée à la Pistache, Petits Cookies
- Verrine Tiramisu Fraise / Cerise et Spéculos
- Sablé aux Agrumes, Éclats de Meringue
- Biscuit Chocolat et son Crémeux Chocolat, Crème Glacée à la Fève de Tonka, Coulis Cacao Amer
- Biscuit Coco et Fruits Exotiques, Sorbet "Pabana"
- Parfait Glacé au Caramel, Fraise et Agrumes
- Assiette Glacée et son Espuma du Moment
- Assiette de Fromages Affinés et ses Condiments