



Menu Gourmand : 35 €

Entrée + plat + fromage + dessert = 40,00 €

Entrées :

- **Foie gras poêlé IGP Sud-Ouest aux pommes caramélisées et sa brioche***
Ou
- **Cassolette de Saint Jacques et sa fondue de poireaux au vin blanc régional du moment (voir ardoise)**
Ou
- **Salade Occitanie ; jambon cru du Languedoc Roussillon, Pelardon chaud toasté, oignons doux des Cévennes**

Plats :

- **Pavé de Sandre en persillade, accompagné de légumes de saisons et de riz Basmati au Safran d'Iran**
Ou
- **Carré d'agneau et sa sauce au thym, accompagné d'un flan de courgettes surprise et de pommes nouvelles**
Ou
- **Picanha de Bœuf de race Charolaise affinée 21 jours et sa sauce aux champignons, accompagné d'une purée de pommes de terre au pistou et à la roquette**

Fromages :

- **Assortiment de fromages**
- **Pelardon chaud sur son lit de salade**

Desserts :

- **Le Mystère de la Taverne**
- **Fondant au chocolat et son cœur praliné, accompagné de crème anglaise**
- **Tarte citron meringuée revisitée et son sorbet poire**

*Notre brioche est de fabrication artisanale, réalisée par la Forêt des Pains à Pont Saint Esprit

(Prix Net service compris)

Nos plats sont susceptibles de contenir certains allergènes * (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, l'anhybride sulfureux)