

# Menu

---

*Disponible du lundi au vendredi uniquement, midi et soir*

**Entrée, Plat, Dessert 35 €**

**Entrée, Plat 28 €**

**Plat, Dessert 28 €**

---

## A Partager

<b>Pissaladière</b>	<b>12€</b>
<b>Pâté de Campagne</b>	<b>13€</b>
<b>Planche de charcuteries</b>	<b>16€</b>
<b>Planche de fromages affinés</b> Sélection de fromages de chez <i>Vergne (Nîmes), M.O.F 2019</i>	<b>16€</b>

## Les Entrées

<b>Soupe du moment</b>	<b>11€</b>
<b>Pâté en croûte</b> Déclinaison de choux	<b>15€</b>
<b>Œufs en meurette</b>	<b>12€</b>
<b>Vol au vent d'escargots</b>	<b>14€</b>

## Les Plats

<b>Courge farcie aux légumes d'hiver</b> Végétarien	<b>19€</b>
<b>Civet de sanglier</b> Gratin de butternut	<b>25€</b>
<b>Dorade Royale, légumes anciens</b> Aïoli légère au Raifort	<b>23€</b>
<b>Pigeonneau à la rôtissoire</b> Pommes de terre grenailles confites	<b>27€</b>

## Les Desserts

<b>Poire pochée au vin rouge et épices</b>	<b>9€</b>
<b>Riz au lait, nage de clémentine</b>	<b>10€</b>
<b>Cèpes et chocolat</b> Meringue, mascarpone, et crème de marron	<b>12€</b>
<b>Assiette de fromages</b> Sélection de fromages de chez <i>Vergne (Nîmes)</i> , M.O.F 2019	<b>9€</b>