

Menu Clos des Arts

22.00 €

Verrine de confit et caviar d'aubergine, crumble de parmesan

Mimosa d'œuf et crabe, effiloché de saumon fumé

Feuilleté façon pissaladière (compotée d'oignons doux du Vigan, anchois et olives noires)

Salade frisée aux lardons et son petit Cabécou chaud



Sauté de veau aux olives et cèpes séchés

Pavé de taureau grillé et sa poêlée forestière du moment

Suprême de poulet fermier au curry, wrap au fromage et épi de maïs grillé

Dos de cabillaud et sa petite ratatouille de saison, beurre d'herbes aromatiques



Dessert à la carte

Menu Découverte

29.00 €

1 entrée au choix de la carte



1 plat au choix de la carte



1 dessert au choix de la carte

Cuisson de nos viandes sur pierres de lave: au contact des pierres de lave chaudes, les jus qui s'écoulent lors de la cuisson dégagent une fumée qui va embaumer vos grillades, et ainsi donner une saveur proche de celle d'un barbecue

Cuisine artisanale.

La Carte

Les Entrées

Verrine de confit et caviar d'aubergine, crumble de parmesan	12.00
Mimosa d'œuf et crabe, effiloché de saumon fumé	12.00
Feuilleté façon pissaladière (compotée d'oignons doux du Vigan, anchois et olives noires)	11.00
Salade frisée aux lardons et son petit Cabécou chaud	11.00
Foie gras cuisson basse température farci au pain d'épices, compotée d'oignons et sa brioche grillée	12.00
Tranche de jambon ibérique, beurre d'anchois et d'olives, focaccia aux noix	13.00
Carpaccio de Brésaola, copeaux de foie gras, pignons et parmesan	12.00

Nos viandes

Sauté de veau aux olives et cèpes séchés	13.00
Pavé de taureau grillé et sa poêlée forestière du moment	14.00
Suprême de poulet fermier au curry, wrap au fromage et épi de maïs grillé	12.00
Travers de porc caramélisé, sauce barbecue	14.00
Tartare de taureau haché minute et préparé par nos soins	16.00
Souris d'agneau confite au vin des Costières braisée au four	17.00
Entrecôte Black Angus 250g, sauce roquefort ou poivre	18.00
Entrecôte XXL Black Angus 500g, sauce roquefort ou poivre	22.00
<small>suppl. + 4.00 menu « découverte »</small>	
Emincé de magret de canard laqué au miel et foie gras	15.00
Côte de taureau grillée 400g	20.00

Nos poissons

Dos de cabillaud et sa petite ratatouille de saison, beurre d'herbes aromatiques	17.00
Risotto d'encornets à la provençale	16.00
Grosses noix de Saint-Jacques juste snackées, purée de patate douce et velouté safrané	18.00

Pâte

Penne forestière (lardons et champignons)	12.00
Penne au pistou	12.00

Nos Salades *Hors menu à 29€*

Gourmande :	15.00
(Mesclun, crudités de saison, jambon ibérique, magret de canard fumé et copeaux de foie gras)	
Norvégienne :	14.00
(Mesclun, crudités de saison, émincé de saumon fumé, sauce blanche à la ciboulette)	
Cévenole :	14.00
(Mesclun, crudités de saison et 3 toasts de chèvre chaud)	

Ardoise « Clos » *Hors menu à 29€*

Un assortiment de nos entrées.

18.00