

Entrées

Tomates anciennes du pays,

Mozzarella AOP, pesto de basilic, crumble d'olives noires

ou

Crème d'avocat,

Vinaigrette de betterave, petite salade d'herbes fraîches sur une gelée glacée de tomates.

Plats

Pressé de Jarret de veau de Lozère braisé,

Ratatouille glacée au cumin, jus de veau et crème de girolles

ou

Pavé de lieu jaune rôti,

Blanc-manger de brandade, poireau réglissé, sucs de cuisson à l'huile d'olives de Villevieille

Desserts

Abricots du Roussillon en marmelade et charlotte,

Gelée de Grand Marnier. Cristalline et sorbet verveine.

Entrée, poisson ou viande, dessert : 32 €