



Midi et Soir

Menu des Moulins 35€
Entrée, plat, dessert au choix
*supplément de 4€ avec ce menu

Menu des Bois 48€
Entrée, plat, fromage et dessert au choix

Soir uniquement

Menu du Château 62€
Entrée, un plat de poisson, un plat de viande,
fromage et dessert au choix

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris
Ouvert du Mercredi au Dimanche, midi et soir.

Mise en bouche du Château

Entrées

Saumon mariné façon Gravelax,* 16€
crème de citron, vierge de légumes à l'huile d'olive du Moulin de Villevieille.
Crème de châtaignes, 12€
espuma de lard fumé et crumble de noisettes.
Velouté de pois cassés, 12€
mousse de pélarдон et noix de cajou.
Foie gras poêlé et son pain d'épices à la figue,* 16€
servi froid façon terrine, gelée de muscat de Lunel.

Plats

Filet de taureau, 26€
oignon doux des Cévennes, pommes de terre des sables, mousse de brocolis.
Souris d'agneau, 22€
pommes de terre des sables, purée de chou fleur et pomme du Vigan rôtie.
Filet mignon, 20€
carottes d'antan, purée de maïs et maïs rôti.
Poisson de petit bateau du jour, pêche raisonnée en Méditerranée 22€
accompagnement du jour

Fromages & Desserts

Assiette de fromages,* 13€
notre sélection de fromages fermiers du jour
La poire pochée, 10€
à la vanille, crémeux et glace au caramel, tuile amandes
« Comme une tarte au citron », 10€
crumble de noisettes et sorbet citron
Le bavarois, 10€
bavaroise à la vanille, glace châtaigne et marron glacé
« Tout chocolat », 10€
crème froide chocolat, craquelin au gruë de cacao