



MENU

27€ ENTRÉE | PLAT | DESSERT

22€ ENTRÉE | PLAT OU PLAT | DESSERT

ENTRÉES

Filet de bœuf d'Aubrac taillé au couteau,
vinaigrette de céleri et huile de truffe

OU

Rouleau de courgettes, artichauts épicés et
oignons en pickles, mille-feuille croquant



PLATS

Mousseline de veau de Dordogne et
foie de poulet fermier, laurier sauce et fève de soja

OU

Filet de poisson du jour poêlé sur la peau, fenouil confit à
l'orange, écrasé de pommes de terre



DESSERTS

Blanc-manger de chanterelle, segment d'agrumes,
crumble aux noisettes et poivre du Népal

OU

Assiette de fromages régionaux

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable



MENU

38€ ENTRÉE | PLAT | DESSERT
30€ ENTRÉE | PLAT ou PLAT | DESSERT

ENTRÉES

Foie Gras de canard du Languedoc maison, salade de pêche à la reine des près et mayonnaise au vin rouge du domaine (SG) (SL)

Thon rouge de méditerranée mariné, smoothie de céleri et brocoli, pickles de gingembre

Mousseline de livèche et truffe d'été, petits légumes croquants et chanterelle en pickles (V)

Huîtres de Bouzigues, gelée de kiwi, pomme verte et jambon Serrano (SL)

PLATS

Filet de bœuf de l'Aubrac cuit à basse température, déclinaison de carottes et jus brun au poivre de Malabar +5€ (SG)

Mignon de veau de Dordogne rôti, noisettes croquantes, caviar d'aubergine, écrasé de pommes de terres et jus aux moules (SG)

Filet de dorade royale rôti sur la peau, purée de choux fleur aux amandes et beurre de wasabi (SG)

Risotto carnaroli avec parmesan de Rodez, légumes du marché et mascarpone au calamansi, huile d'olive noir au gingembre

DESSERTS

Macaron aux grains de raisin du domaine, crème chocolat grand cru Mangari 64% Valrhona, sorbet de vin chaud

Biscuit moelleux aux amandes, crémeux aux jeunes carottes, framboises et crème glacée à l'ail (V)

Tarte citron meringué au citron bio de Perrine & Etienne (V)

Assiette de fromages régionaux et confit d'oignon à la grenadine (V)

POUR LES ENFANTS

15€ (Plat + dessert + boisson)

Plat au choix: Filet de poisson du jour ou viande du jour ou filet de volaille fermière de la maison Pradal ou burger (steak haché, fromage et sauce tomate) avec garniture au choix : pâtes, frites maison ou légumes de saison ou pâtes du jour
Dessert au choix : Petit pot de glace artisanal de la Maison Antolin, Béziers (vanille, chocolat, fraise)

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable.

STARTERS

Languedoc duck liver terrine, Reine des près peach salad, red wine mayonnaise (SG) (SL)

Marinated Mediterranean red tuna, celery and broccoli smoothie, pickled ginger

Lovage and summer truffle mousse, crunchy baby vegetables and pickled chanterelle mushrooms (V)

Bouzigues oysters, kiwi jelly, green apple and Serrano ham (SL)

MAIN COURSES

Aubrac slow roasted beef fillet, carrot millefeuille and Malabar pepper jus +5€ (SG)

Roasted Dordogne veal fillet, crunchy hazelnuts, aubergine caviar, mashed potatoes and mussel jus (SG)

Roasted fillet of sea bream, cauliflower purée with almond and wasabi butter (SG)

Carnaroli risotto with Rodez parmesan, market vegetables and calamansi mascarpone, black olive oil with ginger

DESSERTS

Grape macaroon, Mangari 64% Valrhona Grand Cru chocolate cream, mulled wine sorbet

Soft almond cookie, baby carrot cream, raspberry ice cream with garlic (V)

Lemon meringue tart made from local organic lemons (V)

Regional cheese plate, onion and grenadine confit (V)

CHILDREN

15€ (Main course + dessert + soft drink)

Choice of main course: Fish of the day or meat of the day or free range chicken breast from Maison Pradal or burger (beefburger, cheese and tomato sauce) with choice of accompaniment: Homemade fries, pasta or vegetables ou pasta of the day
Dessert: Antolin Ice cream (vanilla, chocolate or strawberry)

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification.



MENU TERRASSE

12h – 17h30

PLATS LEGERS

Assiette de charcuterie régionale (SL) (SG) 15€

Assiette de fromage régionaux, chutney d'oignon à la grenadine (SL) (SG) 15€

Assiette de légumes croquants de nos jardins, fromage frais curcuma 14€

SALADES

Salade César au poulet de St Marcel 17€

Cocktail de crevettes, sauce mojitos 16€

Burrata di Buffalo, tartare de betterave, tomates et caviar d'olives noires de L'Oulibo (SL) (SG) 16€

CHAUD

Penne au pesto de basilic, parmesan, tomates confites, olives de L'Oulibo et citron confit maison (SL) (V) 14€

Fish and chips panné à la bière de la Gorge Fraîche 18€

Ailerons de poulet multi graines, sauce miel romarin et frites maison 16€

DESSERTS

Fraises pochées à la verveine du jardin, crème chantilly et meringue croustillante (V) 9€

Petit pot de glace artisanal de la Maison Antolin, Béziers (vanille, chocolat, caramel beurre salé, fraise, pêche de vigne, citron) 6€

Brownie à la noix de cajou et fèves de tonka (V) 9€

SANDWICHES

Wrap de poulet de St Marcel, avocat, salade, fromage frais au curcuma et frites maison 17€

Bruschetta aux légumes grillés et chorizo Landais 15€

BURGERS

Burger de bœuf de l'Aubrac, bacon grillé, fromage, tomate, oignons confits et frites maison 18€

Burger végétal, galette de légumes, tomate, oignons, fromage et frites maison (V) 15€

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable.

VÉGÉTARIEN (V) VÉGAN (VG) SANS GLUTEN (SG) SANS LACTOSE (SL)



TERRACE MENU

12pm – 5.30pm

LIGHT PLATES

Plate of regional charcuterie (SL) (SG) 15€

Selection of regional cheeses, grenadine and sweet onion chutney (SL) (SG) 15€

Plate of crunchy vegetables from our garden, fresh cheese with turmeric 14€

SALADS

St Marcel chicken Caesar salad 17€

Shrimp cocktail with mojito sauce 16€

Buffalo mozzarella, beetroot tartare with tomato and black olive caviar (SL) (SG) 16€

HOT DISHES

Penne pesto, homemade tomato and lemon confit, Oulibo olives (SL) (V) 14€

Breaded fish and chips with Gorge Fraîche beer 18€

Multigrain chicken wings with honey rosemary and home fries 16€

DESSERTS

Garden verbena poached strawberries, whipped cream, crispy meringue (V) 9€

Antolin ice cream (vanilla, chocolate, caramel salted butter, strawberry, vine peach, lemon) 6€

Chocolate and cashew nut brownie with tonka beans (V) 9€

SANDWICHES

St Marcel chicken wrap stuffed with avocado, salad, turmeric cream cheese, served with homemade french fries & smoked tomato and wild garlic ketchup 17€

Grilled vegetable and chorizo bruschetta 15€

CHILDREN

15€ (Main course + dessert + soft drink)

Fish of the day or Meat of the day or Free range chicken breast from Maison Pradal or Burger (Steak, cheese and tomato sauce) or Pasta of the day

SIDES: Homemade fries, pasta or vegetables

DESSERT: Antolin Ice cream (vanilla, chocolate or strawberry)

BURGERS

Aubrac beef burger, grilled bacon, cheese, tomatoes, confit onions, homemade French fries 18€

Vegetal burger, vegetable galette, tomato, onions, cheese, homemade french fries (V) 15€

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification.

VEGETARIAN (V) VEGAN (VG) GLUTEN FREE (SG) LACTOSE FREE (SL)



CARTE DE VINS

Cette liste présente une sélection de nos vins les plus populaires.
Si vous souhaitez voir la carte plus large des vins, veuillez demander à votre serveur.

This list features a selection of our most popular wines.
If you would like to see the wider wine list, please ask your server.

LES BLANCS

- LES CARRASSES 2020 4.5€ 22€
IGP PAYS D'OC | Chardonnay
- DOMAINE D'AUBARET 2020 18€
IGP PAYS D'OC | Sauvignon Blanc
- DOMAINE D'AUBARET 2020 4.5€ 22€
IGP PAYS D'OC | Viognier
- LES CARRASSES CUVÉE LA SERRE 2019 7.5€ 40€
AOP LANGUEDOC
Grenache Blanc, Vermentino, Marsanne, Viognier
- CIBADIES LE JARDIN 2020 22€
IGP PAYS D'OC | Chardonnay
- CIBADIES VERMENTINO 2020 22€
IGP PAYS D'OC | Chardonnay
- CHÂTEAU CAPITOU OROS 2018 32€
AOP LA CLAPE | Viognier, Roussanne, Marsanne

LES ROSÉS

- LES CARRASSES 2020 4.5€ 22€
IGP PAYS D'OC | Pinot Noir, Grenache Noir
- CHÂTEAU CAPITOU ODE 2020 24€
AOP LA CLAPE | Cinsault, Grenache Noir, Syrah
- CHÂTEAU VAUGELAS LE ROSE 2020 23€
AOP LANGUEDOC | Syrah, Grenache Noir

LES ORANGES

- CHÂTEAU L'ESPARROU SOLARIS 2019 26€
VIN DE FRANCE | Vermentino, Viognier, Muscat

LES MOELLEUX

- CHÂTEAU L'ESPARROU MUSCAT 2018 5€ 24€
AOC MUSCAT DE RIVESALTES | Muscat
- CHÂTEAU L'ESPARROU AMBRE 2009 7€ 42€
AOC RIVESALTES | Grenache Blanc
- CHÂTEAU L'ESPARROU TUILE 2010 7€ 42€
AOC RIVESALTES | Grenache Noir

LES BULLES

- CHAMPAGNE BRUT 15€ 95€
Pommery Apanage
- CHAMPAGNE BLANC DE BLANC 125€
Pommery Apanage
- CHAMPAGNE ROSE 95€
Pommery Apanage

LES ROUGES

- LES CARRASSES 2020 4.5€ 22€
IGP PAYS D'OC | Syrah
- CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN
OPÉRA 2018 4.5€ 22€
AOP MINERVOIS
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre
- CHÂTEAU VAUGELAS PHYSIS 2019 22€
AOP CORBIÈRES | Grenache Noir, Mourvèdre
- CHÂTEAU L'ESPARROU NATARE VIN BIO 20€
AOP LANGUEDOC
Syrah, Grenache Noir, Carignan
- CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN
INCARNAT 2017 35€
AOP MINERVOIS | Syrah, Grenache Noir, Carignan
- CHÂTEAU CAPITOU OROS 2018 32€
AOP LA CLAPE | Syrah, Grenache Noir, Carignan
- CHÂTEAU CAPITOU ROCAILLE 2018 24€
AOP LA CLAPE | Syrah, Grenache Noir, Carignan
- LES CARRASSES 'LA SERRE' 2019 7.5€ 40€
AOP LANGUEDOC | Syrah, Grenache Noir
- CHÂTEAU VAUGELAS '140' 2018 7€ 35€
AOP CORBIÈRES
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre
- CHATEAU VILLERAMBERT-JULIEN
EXCELLENCE 2015 60€
AOP MINERVOIS
Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre
- CHATEAU VAUGELAS EXCELLENCE 2015 62€
AOP CORBIÈRES
Syrah, Grenache Noir, Carignan
- CHATEAU L'ESPARROU EXCELLENCE 2018 60€
AOP COTES DE ROUSSILLON
Syrah, Grenache Noir, Carignan

EAU | WATER

Dans une démarche éco-responsable nous avons décidé de vous servir une eau de dégustation microfiltrée produite et embouteillée sur place, un système développé non seulement dans le but de réduire l'impact sur l'environnement, mais également pour une meilleure expérience gustative entre mets et vins. Eau plate et pétillante servie à volonté, facturée 1,50€ par personne (gratuite pour les enfants). Merci de nous signaler si vous êtes contre cette démarche au moment de l'addition.

As part of our commitment to the environment we have this season installed the Nordaq water microfiltration system, developed not only to reduce waste and travel kms but also to enhance the taste of food and wine. The system allows us to offer unlimited pure still and sparkling water to our guests billed at 1,50€ per person (kids free). If you are not happy with this approach, please let your server know when requesting the check.