

Menu déjeuner

Du mercredi au samedi 12h–13h30

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 39€

ENTRÉES | 14€

La patate douce cuite à l'étouffée, ricotta,
pesto, pignons de pin (sg) (vg)

Veau "Rosée des Pyrénées" façon vitello tonnato (sg)

PLATS | 22€

La volaille de la maison Pradal cuite basse température,
déclinaison de courge de notre potager (sg)

Retour de pêche de Méditerranée, écrasé de pomme de terre
à l'estragon, sauce vierge (sg)

Risotto à la betterave
et légumes d'automne de la ferme de Serjac
(v)(vg)(sg)

DESSERTS | 13€

Pomme rôtie au miel, ganache, chocolat blanc à la cannelle
et caramel de pommes (v)

Biscuit aux amandes, crémeux de cacahuète,
cacahuètes caramélisées et caramel acidulé (v)

(v) végétarien (vg) vegan (sg) sans gluten

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais, locaux et soumis à saisonnalité.
Certains produits peuvent être changés en fonction de l'approvisionnement
des fournisseurs locaux ou de la production de notre potager.
En cas d'allergies, des plats alternatifs seront proposés sur demande préalable. Prix nets TTC.

MENU ENFANT

PLAT + DESSERT | 19€



PLATS AU CHOIX



Pâtes bolognaise

Filet de poisson

Filet de volaille

Viande du jour

Plats accompagnés d'une garniture à sélectionner :
Légumes de saison ou frites ou pâtes

DESSERTS

Moelleux au chocolat noir

Boule de glace au choix
(vanille, chocolat, sorbet fraise)



Tous les plats sont faits maison à partir de produits frais, locaux et de saison.

Certains ingrédients peuvent être remplacés selon les disponibilités
de notre potager ou de nos producteurs locaux.

Pour les clients souffrant d'allergies, des plats alternatifs sont disponibles
sur demande préalable n'hésitez pas à en parler à votre serveur.

Les prix incluent la TVA.

EST.



1886

Menu

Du mercredi au dimanche 19h–21h

Dimanche midi 12h-13h30

ENTRÉE et PLAT et DESSERT | 52€

ENTRÉES | 18€

Foie gras mi-cuit, chutney de poire épicé, coulis de poire au vin chaud

Œuf parfait, velouté de céleri rave du potager, croûtons et vieux Rodez (sg) (v)

Loup en escabèche, chou rouge aux agrumes, vinaigrette à la noisette (sg)

Tartare de bœuf d'Aubrac à l'huître de Leucate, échalotte confite du jardin, consommé aromatisé (sg)

PLATS | 29€

Filet de veau "La Rosée des Pyrénées", céleri de notre potager, pomme cuite et crue, jus de viande safran

Retour de pêche de Méditerranée, mousseline de panais, betteraves étuvées, beurre blanc de betterave du jardin (sg)

Volaille de 100 jours de la maison Pradal, chou-fleur du jardin

Risotto de petit épeautre du Ventoux, topinambour caramélisé, huile de persil, chips de topinambour (v) (vg)

FROMAGES OU DESSERTS | 13€

Assiette de fromages de nos régions (v)

Le baba fenouil : baba, chantilly de fenouil de notre potager et marmelade d'agrumes (v)

Trio de cakes au chocolat : ganache de chocolat au lait Jivora et piment d'Espelette (v)

Poire de Noël : poire pochée au vin rouge, gel au vin, sorbet orange sanguine et crumble (v)

(v) végétarien (vg) vegan (sg) sans gluten

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais, locaux et soumis à saisonnalité.
Certains produits peuvent être changés en fonction de l'approvisionnement des fournisseurs locaux ou de la production de notre potager.
En cas d'allergies, des plats alternatifs seront proposés sur demande préalable. Prix nets TTC.

Lunch Menu

Wednesday to Saturday 12:00–1:30pm

STARTER + MAIN + DESSERT | €39

STARTERS | €14

Slow-cooked sweet potato with ricotta, pesto & pine nuts
(v) (vg) (gf)

Rosée des Pyrénées veal fillet, vitello tonnato style (gf)

MAINS | €22

Slow-cooked Pradal farm chicken,
seasonal garden squash (gf)

Mediterranean fish of the day,
mashed potatoes with tarragon, sauce vierge (gf)

Beetroot risotto and autumn vegetables from the Serjac farm
(v) (vg) (gf)

DESSERTS | €13

Honey roasted apple, cinnamon, white chocolate ganache,
apple caramel (v)

Almond biscuit, peanut cream, caramelized peanuts,
tangy caramel (v)

(v) vegetarian

(vg) vegan

(gf) gluten free

All dishes are homemade using fresh, local seasonal produce.

Some ingredients may be replaced due on availability from our vegetable garden or local suppliers.

For guests suffering from allergies alternative dishes are available with prior notice, please ask your server. Prices include VAT.

EST.



1886

KIDS MENU

MAIN + DESSERT | €19



MAINS COURSES



Bolognese pasta

Fish fillet

Chicken fillet

Meat of the Day

Sides to choose:

Vegetables or homemade fries or pasta

DESSERTS

Chocolate fondant cake

Choice of ice cream scoop:
vanilla, chocolate or strawberry



All dishes are homemade using fresh, local seasonal produce.

Some ingredients may be replaced due on availability
from our vegetable garden or local suppliers.

For guests suffering from allergies alternative dishes are available with prior notice,
please ask your server. Prices include VAT.

EST.



1886

Menu

Wednesday to Sunday 7:00–9:00pm

Sunday 12:00–1:00pm

STARTER & MAIN & DESSERT | €52

STARTERS | €18

Flash fried foie gras, spiced pear chutney with mulled wine pear coulis.

Œuf parfait, garden celeriac velouté, crouton, aged Rodez parmesan (gf) (v)

Sea bass escabèche, red cabbage with citrus fruits, hazelnut vinaigrette (gf)

Aubrac beef tartare with Leucate oysters, garden confit shallots, aromatic broth (gf)

MAINS | €29

Rosée des Pyrénées veal fillet, garden celeriac, baked and raw apple, saffron jus

Mediterranean of the day, parsnip mousseline, braised beetroot from our vegetable garden, beetroot beurre blanc (gf)

Pradal farm chicken, Serjac cauliflower

Ventoux spelt risotto, caramelized artichoke, parsley oil, artichoke crisps (v) (vg)

CHEESES OR DESSERTS | €13

Regional cheese plate (v)

Fennel baba, fennel whipped cream & citrus marmalade (v)

Trio of chocolate cakes: Jivora milk chocolate ganache, Espelette pepper (v)

Christmas pear: pear poached in red wine, wine jelly, blood orange sorbet, crumble (v)

(v) vegetarian

(vg) vegan

(gf) gluten free

All dishes are homemade using fresh, local seasonal produce.

Some ingredients may be replaced due on availability from our vegetable garden or local suppliers.

For guests suffering from allergies alternative dishes are available with prior notice, please ask your server. Prices include VAT.

