

LA CARTE DU MIDI

Hors week-end et jours fériés
formules valables seulement avec le plat du jour

Plat du jour

18€

**Entrée / Plat du jour
ou
Plat du jour / Dessert**

25€

Entrée / Plat du jour / Dessert

30€

Entrée

Œufs mimosa

PLAT DU JOUR

Dessert

Mousse au chocolat

Carte élaborée le 20 Avril 2026

LA CARTE

À LA DÉCOUPE

Jambon "Maison Millas" 15€/120g
affiné 12 mois

Assortiment de salaisons de 25€/300g
la "Maison Millas"

À PARTAGER

Tielle entière (pour 4) 28
½ Tielle (pour 2), Dassé à Mèze 14

Jambonneau "Maison Millas" 10

Pâté de foie "Maison
Millas" 9

ENTRÉES

Carpaccio de Filet de Boeuf race 14
à Viande taillé minute, Vinaigrette
Miso-Yuzu

Asperge Verte servie tiède, 13
Crèmeux Caccio e Pepe, Lard
Blanc du Sidobre & Ail des Ours.

Crudo de Maigre de 15
Méditerranée, Artichaut Fritto,
Vinaigrette émulsionnée à l'Huile
d'olive au citron du Mas Palat &
Anchois.

Origine des viandes : France

PLATS

Lotte à l'Armoricaine, Pain grillé - 30
Rouille, Ragoût de Pomme de Terre
& Asperge verte à l'estragon

Epaule d'Agneau de Lozère cuit 28
lentement puis snacké, Carottes,
Yaourt à la menthe & Halloumi

LE BAR À VIANDES

Toutes nos viandes sont grillées au charbon
végétal et accompagnées de frites maison,
d'une sauce béarnaise et de son bol de salade.

LE CHARIOT

*Un chariot vous est présenté à
table avec une sélection de
fromages et de desserts
maison*

Fromages de "L'Esplanade 10
des fromages"

Dessert 9

Glaces de la "Chocolaterie 4
du Blason"



*Pour toutes demandes
particulières, n'hésitez pas à nous
demander*

Nous consulter pour la liste des allergènes. Prix TTC, service compris