



# Menu Bambou

22€

*Ce menu est servi  
uniquement les midis  
Sauf Dimanche et Jours Fériés*

**Soupe à l'Oignon Doux  
Gratinée à la Tomme Catalane  
Pain Grillé**

**ou**

**L'entrée du Moment**

● ● ●

**La pièce du Boucher grillée ou mijotée**

**ou**

**La pêche Miraculeuse**

● ● ●

**La petite Douceur**

*Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques*

# Menu Campagne

37€

Entrée-Plat  
ou  
Plat-Dessert

31€

## L'OEUF PARFAIT

*Velouté de Butternut, Comptée d'Oignons Doux des Cévennes  
Cèpes en persillade et Eclats de Châtaignes*

## LE NEM D'ESCARGOTS

*Escargots et Pied de Cochon au Bleu de Lozère  
Purée d'Ail*

## MILLEFEUILLE D'AUBERGINES

*Gratiné au Pélardon  
Confit de Tomates et Basilic, Eclats de Noix*



## BLANQUETTE DE VEAU AUX SAVEURS D'AUTOMNE

*Butternut, Girolles Poêlées et Châtaignes*

## LA NAGE DE CABILLAUD

*Lait de Coco, Coquillages en Marinère, Poivrons  
Pommes de Terre Fondante*

## LE MAGRET DE CANARD GRILLE

*Gros Porto Bello Farci aux Reinettes du Vigan, Oignons Doux  
Sauce aux Figs Rôties*



## L'ARDOISE DE FROMAGES AFFINES

## LA TARTELETTE CROUSTILLANTE CHOCORANGE

*Pralin Croquant, Ganache Gianduja  
Mousse Chocorange, Coulis à l'Orange*

## POMME POCHÉE CARAMEL

*Sur un Biscuit Struddle, Caramel Beurre Salé  
Glace Vanille de Madagascar*

## LA MOUSSE CEVENOLE

*Bavarois aux Marrons, Sablé Breton  
Crème Anglaise à la Myrtille, Tuile Pécan*

*Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques*

# Menu Cornadel

50€

## LE FOIE GRAS MI-CUIT

*Cône Croustillant, Chutney d'Oignons et de Betteraves, Poires Rôties,  
Mâche à l'Huile de Noisette  
Avec votre Foie Gras, Pensez au Vin Doux Domaine de Joy*

## LE TRIO DE ST JACQUES

*Snackée, Crispy et en Raviole  
Sur un Velouté de Cèpes, Chips de Lard Grillé*

## LA PLANCHE DES SPECIALITES DE CORNADEL

*Assortiment de nos entrées en Version Réduite*



## LE FILET DE BOEUF FACON ROSSINI

*Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche toastée  
Purée de Patate Douce, Demi Glace de Viande*

## MEDAILLONS DE LOTTE GRILLES

*Risotto Crémeux aux Légumes Anciens  
Sauce à l'orange*

## RIS DE VEAU POELES

*Croustillant Forestier et Légumes de Saison  
Crème de Cèpes*



## L'ARDOISE DE FROMAGES AFFINES



## LA PLANCHE DES DESSERTS DE CORNADEL

*Assortiment de nos desserts en Version Réduite*

## UN DESSERT AU CHOIX

*Sur Notre Carte des Desserts*

*Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques*

# Menu Enfant

15 €

Jusqu'à 12 Ans

## Une Boisson au Choix

*Coca Cola - Orangina - Ice-Tea - Sirop  
- Jus d'Orange - Jus de Pomme*



**Blanquette de Veau  
Frites**

OU

**Poisson du Jour  
Risotto**



**Mi-Cuit Chocolat  
Cœur Coulant Nutella**

OU

**1 Boule de Glace au Choix**  
*Vanille - Chocolat - Café - Fraise -  
Coco - Citron - Pistache*

# Menu Ado

19 €

De 12 à 18 Ans

## Une Boisson au Choix

*Coca Cola - Orangina - Ice-Tea - Sirop  
- Jus d'Orange - Jus de Pomme*



**Blanquette de Veau  
Frites**

OU

**Poisson du Jour  
Risotto**



**Mi-Cuit Chocolat  
Cœur Coulant Nutella**

**Glace Vanille**

OU

**2 Boules de Glace au Choix**  
*Vanille - Chocolat - Café - Fraise -  
Coco - Citron - Pistache*

Code Wi-Fi : Anduze30

*Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques*

# La Carte

## NOS ENTRÉES

|   |         |
|---|---------|
| <b>L'ENTREE DU MOMENT</b>   | 13.00 € |
| <b>SOUPE A L'OIGNON</b><br><i>Gratinée à la Tomme Catalane, Pain Grillé</i>   | 17.00 € |
| <b>L'OEUF PARFAIT</b><br><i>Velouté de Butternut, Comptée d'Oignons Doux des Cévennes<br/>Cèpes en Persillade et Eclats de Châtaignes</i> | 18.50 € |
| <b>LE NEM D'ESCARGOTS</b><br><i>Escargots et Pied de Cochon au Bleu de Lozère<br/>Purée d'Ail</i>   | 18.50 € |
| <b>MILLEFEUILLE D'AUBERGINES</b><br><i>Gratiné au Pélardon<br/>Confit de Tomates et Basilic, Eclats de Noix</i>                           | 18.50 € |
| <b>LE TRIO DE ST JACQUES</b><br><i>Snackée, Crispy et en Raviole<br/>Sur un Velouté de Cèpes, Chips de Lard Grillé</i>                    | 26.00 € |
| <b>FOIE GRAS MI-CUIT</b><br><i>Cône Croustillant, Chutney d'Oignons et de Betteraves, Poires Rôties<br/>Mâche à l'Huile de Noisette</i>   | 25.00 € |
| <b>LA PLANCHE DES ENTREES DE CORNADEL</b><br><i>Assortiment de nos Entrées en Version Réduite</i>   | 25.00 € |

*Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques*

# La Carte

## NOS VIANDES

|  |         |
|--|---------|
| <b>BLANQUETTE DE VEAU AUX SAVEURS D'AUTOMNE</b><br><i>Butternut, Girolles Poêlées et Châtaignes</i>  | 27.00 € |
| <b>LE MAGRET DE CANARD GRILLE</b><br><i>Gros Porto Bello Farci aux Reinettes du Vigan, Oignons Doux<br/>Sauce aux Figs Rôties</i>                | 27.00 € |
| <b>RIS DE VEAU POELES</b><br><i>Croustillant Forestier et Légumes de Saison<br/>Crème de Cèpes</i>   | 30.00 € |
| <b>LE FILET DE BOEUF FACON ROSSINI</b><br><i>Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche Toastée<br/>Purée de Patate Douce, Demi Glace de Viande</i> | 32.50 € |

## NOS POISSONS

|   |         |
|---|---------|
| <b>LA NAGE DE CABILLAUD</b><br><i>Lait de Coco, Coquillages en Marinière, Poivrons<br/>Pommes de Terre Fondante</i> | 26.00 € |
| <b>MEDAILLONS DE LOTTE GRILLES</b><br><i>Risotto Crémeux aux Légumes Anciens<br/>Sauce à l'orange</i>               | 31.00 € |

# La Carte

## NOS DOUCEURS

|   |         |
|---|---------|
| <b>LES FROMAGES AFFINES</b><br><i>Fromages de la ferme des Saveurs</i><br><i>Servis avec une Dégustation de Vins Sélectionnés</i> | 15.00 € |
| <b>LA P'TITE DOUCEUR</b>  | 11.00 € |
| <b>LE CAFE GOURMAND</b>   | 14.00 € |
| <b>L'IRISH COFFEE</b><br><i>Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre</i><br><i>Chantilly Maison</i>                                     | 12.00 € |
| <b>LA TARTELETTE CROUSTILLANTE CHOCORANGE</b><br><i>Pralin Croquant, Ganache Gianduja</i><br><i>Coulis à l'Orange</i>             | 14.00 € |
| <b>POMME POCHEE CARMEL</b><br><i>Sur un Biscuit Struddle, Caramel Beurre Salé</i><br><i>Glace Vanille de Madagascar</i>           | 14.00 € |
| <b>LA MOUSSE CEVENOLE</b><br><i>Bavarois aux Marrons, Sablé Breton</i><br><i>Crème Anglaise à la Myrtille, Tuile Pécan</i>        | 14.00 € |
| <b>LA PLANCHE DES DESSERTS DE CORNADEL</b><br><i>Assortiment de nos Desserts en version Réduite</i>                               | 18.50 € |

*Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques*

# La Carte

*Toutes nos Crèmes Glacées et Sorbets sont de Fabrication Artisanale*

*Avec ou Sans Chantilly Maison selon vos Envies*

## NOS DOUCEURS GLACEES

|  |         |
|--|---------|
| <b>CHOCOLAT OU CAFE LIEGEOIS DE CORNADEL</b>   | 12.00 € |
| <b>LA COUPE CEVENOLE</b><br><i>Crème de Marrons, Vanille de Madagascar</i><br><i>Crème Glacée Marron, Marrons Glacés</i> | 12.00 € |
| <b>LA COUPE 2 BOULES A L'ANCIENNE</b><br><i>Crème Glacée ou Sorbet accompagné d'un Alcool au Choix</i>                   | 15.00 € |
| <b>LA COUPE 2 BOULES</b>   | 7.00 €  |
| <b>LA COUPE 3 BOULES</b>   | 9.00 €  |

## LES CREMES GLACEES

**Vanille de Madagascar**  
**Chocolat Prestige**  
**Café**  
**Créole Rhum Raisin**  
**Pistache**  
**Crème de Marrons**

## LES SORBETS

**Fraise des Bois**  
**Noix de Coco Prestige**  
**Citron Vert**  
**Poire**

*Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques*