

# Le menu de Céline

Entrée+Plat+Dessert.....23.90 €

disponible tous les jours midi & soir

Les petites formules :  
entrée+plat/plat+dessert : 20.40 €  
plat : 16.90 €



Gratiné de la Mer

ou

Tarte-tatin de Pommes Golden & crémeux de Pur Chèvre fermier

ou

Velouté Dubarry & crumble de châtaignes

Filet de Merlu aux Echalotes en 3 façons : pickels, confit & rôti

ou

Faux-filet de Boeuf (Allemagne) & frites fraîches

ou

Filet mignon de porc au Pur Chèvre fermier & jambon cru

&

Si vous avez encore une petite place  
avant le dessert : suppl.4 €  
Pur Chèvre fermier des Cévennes

&

Dessert du Moment

ou

Saint-Honoré revisité au Confiture  
de lait (suppl.2 €)

ou

Duo de glaces & sorbets

Sinon :

Dessert du Moment

ou

Saint-honoré revisité à la confiture  
de lait (suppl.2 €)

ou

Pur chèvre fermier des Cévennes de  
chez Ludovic Salles (Lasalle en  
Cévennes)

ou

Duo de glaces & sorbets









































































Parfums des glaces & sorbets

Vanille, Chocolat, Café, Châtaignes, Miel-pignons, Violette, Caramel beurre salé, Pistaches, Menthe-Chocolat,  
Spéculoos, Réglisse, Rhum-raisins.

Figues, Fraise, Framboise, Poire, Citron Vert, Cassis, Pêche, Noix de Coco, Mangue, Romarin.

# AFFICHAGE ALLERGÈNES

Selon les dispositions du règlement européen : Décret n°2015-447 datant du 17 Avril 2015

Produits contenant des allergènes	Œuf	Lait	Gluten	Arachide	Poisson	Crustacés	Mollusque	Lupin	Céleri	Sésame	Moutarde	Soja	Fruits à coques	Anhydride sulfureux	Congelés / Décongelés
entrée 1															
entrée 2															
entrée 3															
plat 1															
plat 2															
plat 3	