

Glou Glou



À GRIGNOTER

Olives Amelleau de l'Oulivie	3€
Jambon Cebo de Campo (60g)	10€
Paleta 100% Belotta Pata Negra (60g)	14€
Houmous de Lentilles, Noisettes torréfiées	6€

LES ASSIETTES

Asperges Vertes / Vinaigrette Ail des Ours / Agrumes Confits / Tome des Grands Causses / Noisettes	11€
Crème de Topinambours / Pangrattato / Sabayon safran / Papada grillée	11€
Tartare de Veau du Ségala / Sucrine / Sauce Green Goddess / Bisque de Squilles / Huile d'Estragon	13€
Sashimi de Dorin / Petits Pois en Crème et Salade / Fraises / Vinaigrette Yuzu-Piment	12€
Raviole d'Agneau Confit / Bouillon de Champignons / Mousseline de Cèleri / Pickles	13€
Pâté en Croûte Cochon-Volaille / Morilles / Citrons Confits / Vin de de Voile	12€

Nous conseillons 2 à 3 Assiettes par personnes



POUR FINIR

Mousse au chocolat / Poudre d'Olives Noires /
Huile d'olive du domaine de l'Oulivie 8€

Assiette de 3 fromages
• Fumailon flambé au Poivre
• Comté 24 Mois / Poire Curry 12€
• Tomme de Brebis de Mr Seguin / Poudre
d'Orange-Piment

À BOIRE

Thé Glacé Maison Citron - Jasmin	25cl	4€
Jus de Pomme Bio des Vergers de Thau	25cl	4.5€
Jus de Raisin Bio des Vergers de Thau	25cl	4.5€
Jus de Pomme/Safran des Vergers de Thau	25cl	5€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33cl	4€
Café Caturra, Pérou		2.5€
Vittel	1l	4€
Chateldon	75cl	6€
Bière ZooBrew - IPA Bower Bird	33cl	6€
Bière La Malpolon - Blanche Fenouil	33cl	6€

Notre pain est issu d'un levain naturel en provenance
de la boulangerie Les Miches Rebelles

La liste des allergènes est disponible, veuillez nous consulter.

Les prix sont TTC
service compris

