



LA TRAVERSÉE

Mises en bouche

-

Entrées

Anguille fumée, Betterave,
Vieux Chèvre de l'arrière-pays

-

Patate douce de Maguelone,
Châtaignes cévenoles, Œuf émulsionné, Rancio

-

Plat

Pêche de petit bateau, Cucurbitacées des Jardins de
Costebelle, Sucs d'Orange, Genièvre

Ou

Cochon Noir de Bigorre, Chou braisé,
Chantecler, Carottes de Mauguio,
Jus corsé

-

*Les Fromages régionaux de saison **

-

5h40 Une rosée d'automne

Fleurs de sureau, Grenade de Gallargues

-

Desserts

Raisin de Domaine de l'Arbousier, Figue,
Feuille de figuier Cévenol, Anis vert

Ou

Cerneaux de Noix, Muscade

-

Mignardises

Menu (avec choix) – 80 €

Accord Vins vivants d'Occitanie
et de Grandes Appellations – **42 €**

** Supplément Fromage 12€ / avec accord 19€*

L'HORIZON D'OBIONE

Snacks

-

Huitre Naturelle « *le François* »,
Salicorne, Yaourt

-

Bouillon alcalin d'automne,
Lentilles du plateau Karstique

-

Anguille fumée, Betterave,
Vieux Chèvre de l'arrière-pays

-

Beurre fermier de Risoan, Aneth

-

Patate douce de Maguelone,
Châtaignes cévenoles, Œuf émulsionné, Rancio

-

Langoustine, Champignons de sous-bois,
Sauce Civet, Pomme Fondante

-

Pêche de petit bateau, Cucurbitacées des Jardins de
Costebelle, Sucs d'Orange, Genièvre

-

Cochon Noir de Bigorre, Chou braisé,
Chantecler, Carottes de Mauguio, Jus corsé

-

5h40 Une rosée d'automne

Fleurs de sureau, Grenade de Gallargues

-

Raisin de Domaine de l'Arbousier, Figue,
Feuille de figuier Cévenol, Anis vert

-

Cerneaux de Noix, Muscade

-

GR 60

-

Mignardises

Menu dégustation – 110 €

Accord Vins vivants d'Occitanie
et de Grandes Appellations – **74 €**