

## NOS FORMULES

### LA CARTE

choisissez en toute liberté...

### LE MENU des VENDANGES

38

entrée, plat, fromage ou dessert  
choisis dans toute la carte

### LE MENU GOURMAND

44

entrée et plat choisis dans toute la carte,  
quartet de fromages et dessert

Tous nos plats étant faits maison, nous en maîtrisons la composition et pouvons éventuellement la modifier en cas d'intolérance alimentaire. Merci de le signaler au moment de votre commande. Vous pouvez consulter la liste des éventuels allergènes à l'accueil.

Boissons non comprises.

## MENUS & CARTE DU RESTAURANT SONT SERVIS

### LE VENDREDI SOIR, SAMEDI MIDI & SOIR et le DIMANCHE MIDI

(accueil de 12 h à 14 h & de 19h15 à 21h30, **sur réservation** au 04 67 59 02 02)

**et du lundi au vendredi - à midi :** LE BISTRO DU CÈDRE  
Assiettes & gourmandises  
chauds ou froids  
Assiette du jour : 16 €  
& vins au verre, desserts maison...


**langues parlées : English Deutsch Español**



## LES ENTRÉES

à la carte

Velouté de courge bio au miso, crumble aux trompettes de la mort 12.00  
huile d'herbes fraîches  

Gravlax de saumon aux agrumes et herbes 13.00  
salade de céleri-rave et poires, coulis aux cacahuètes, mesclun 

Aspic de poulet fermier à la butternut, tuile au sésame 14.00  
vinaigrette rose au coing et figues, petite salade

Le Foie gras maison, chutney aux fruits d'automne 19.00  
brioche de Nanterre toastée , mesclun (\*suppl. 6.50 € sur menus)



Un accord lumineux pour accompagner le foie gras :

Epicé et doux : Rivesaltes ambré Domaine des Chênes verre 6cl 5.50  
Fruité : Tariquet les Premières Grives verre 6cl 3.20

Petite salade fraîche en supplément pour agrémenter une entrée 4.50  

## LES PLATS

Blanquette de légumes d'automne (butternut, champignons, céleri, panais...) 20.00  
duo de riz Camargue & noir, herbes fraîches  

Nem d'agneau confit de l'Aveyron, fenouil et chou blanc à l'orange 22.00  
purée fine à la courge Longue de Nice, miel au cumin

Filets de dorade grillés sur peau, poêlée de fruits-légumes de saison 24.00  
pressée de pommes de terre et blettes, beurre blanc à la clémentine 

Pièce de veau de l'Aveyron et du Ségala à la plancha 24.00  
sauté de légumes, sauce au pain d'épices, chutney d'échalotes

## LES FROMAGES

à la carte

Le Pélardon biologique des Cévennes AOC

7.00

Il faut 11 jours d'affinage pour le pélardon AOC. Le pélardon affiné, bleu, très sec, est un des produits « Sentinelles » de Slowfood et fait l'objet d'une attention particulière pour sa sauvegarde.

Quartet de fromages fermiers ou bio

11.50

Une sélection de 4 fromages de qualité, selon les saisons, selon les régions, chèvres et brebis fermiers ou biologiques... servis avec du mesclun

(suppl. 4 € sur le menu de la saison)

S'il vous manque juste un petit verre pour accompagner dignement votre fromage, n'hésitez pas à demander !

## LES DESSERTS MAISON



Tiramisu à la crème de marrons

pommes confites au poivre de Madagascar



8.40

Fruits d'automne rôtis, chapeau croustillant, jus de cuisson à l'hibiscus,  
sucre de châtaigne, crème épaisse épicée



9.00

(V sans la crème)

Chocolat fatal, marmelade d'agrumes au gingembre  
glace aux marrons\*

9.90

\*Glaces et sorbets artisanaux , élaborés par Frigexquis à Gigean, Hérault



convient aux végétaliens



sans gluten



## QUELQUES VINS...

### ROUGES

CH. DE LANCYRE	Le Pichet	4.00	6.00	9.80
CHÂTEAU DE VALFLAUNES	Espérance	2017		
CHÂTEAU DE CAZENEUVE	Les Calcaires	2019 *		
CLOS MARIE	Simon	2013*		
MAS DE MORTIES	Pic Saint Loup	2018*		
CH. DE CAZENEUVE	Le Roc des Mates	2015*		
DOMAINE DE MONTCALMES		2011		
CHÂTEAU DE PIBARNON	Bandol	2011		
PEYRE ROSE	Syrah Leone - Clos des Cistes	2006*		

### ROSÉS

DOMAINE CLAVEL	Mescladis	2020*	27
CLOS MARIE		2019*	35

### BLANCS

CHÂTEAU DE LASCOURS	Muscat sec	*	23
MAS BRUGUIERE	Les Mûriers	2018 *	42
MAS JULLIEN		2012	48

### QUELQUES BOISSONS

Café bio*	1.60
Grand Café bio*	2.30
Thé bio*	2.20
Menthe, Limonade	1.30
Jus de fruits	2.80
Orangina, Coca	2.80
Perrier	2.80
Heineken	2.70
Leffe	2.90
Pastis	2.80
Digestifs	6.20 à 7.90

N'hésitez pas à consulter notre **carte des vins** à l'intérieur : une centaine de vins choisies chez les meilleurs vignerons du grand Sud, patiemment affinés dans notre cave fraîche.  
Nous servons le vin avec soin et plaisir. Une vingtaine de nos références est servie au verre.

\* produits biologiques