

LE BUFFET ENTREES

BAR À SALADE

A composer librement

SALADES COMPOSEES 2 variétés/jour

Le taboulé végétal façon libanaise

Salade de poulpe et pomme de terre

Duo de lentilles beluga et vertes, oignons doux et saumon Gravlax

Salade de pâtes orecchiettes, pesto et poulet

TARTE SALEE 1 variété/jour

Focaccia façon pissaladière

Tarte fine aux poireaux confits et chèvre frais

Tortilla de pommes de terre et champignons

VELOUTE 1 variété/jour

Butternut noisettes

Potimarron châtaignes

Dubarry truffé

LES FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES

Yaourt de brebis

Assortiment de fromages des Hauts Cantons

DESSERTS

Mousse Cévenole aux châtaignes

Crème caramel au beurre salé

Tarte aux fruits de saison

Salade de fruits de saison

ENTREMET 1 variété/jour

Royal chocolat

Baba au Rhum

Chou craquelin

LE PLAT

En suggestion

Emincé de veau d'Aveyron, crème de morilles et pommes Anna

mardi 08 novembre

Paleron de boeuf à la Saint Gilloise et déclinaison de carottes

mercredi 09 novembre

Pavé de saumon à l'oseille et riz 3 couleurs

jeudi 10 novembre

Filet de daurade,
crème de carottes et écrasé de pommes de terre

Suprême de pintade,
sauce pleurote et lasagnes de courgettes

Risotto aux blettes,
et potimarron grillé

Faux filet d'Aveyron,
grillé à la plancha, sauce tartare et pommes grenailles

- FORMULES -

Buffet entrée, fromage, dessert

26,00 €

**Buffet entrée, fromage,
dessert et plat**

32,00 €

SELECTION SUD DE FRANCE

BLANC

MOULIN DE GASSAC

"Guilhem", IGP Pays d'Hérault

DOMAINE DU RIEUCOULON

"Sauvignon", IGP Collines de la Moure

ROSÉ

DOMAINE LE PIVE

"Gris", IGP Sable de Camargue

ROUGE

DOMAINE FLORENCE ALQUIER

"Renaissance", AOP Faugères

ABBAYE DE VALMAGNE

"Vitrail", IGP Pays d'Oc

BOISSONS

CHAMPAGNE SENEZ PROPRIETAIRE

la bouteille 75CL 37.00 €

la flûte 12 CL 7.00 €

KIR ET DÉCOCTION DE MÛRES 12CL 3.50 €

MUSCAT MIREVAL 6CL 3.50 €

BIÈRE PRESSION 25CL 4.00 €

EAU VITTEL, EAU DE PERRIER 3.00 €

Bouteille 1 litre 3.00 €

COCA COLA 3.00 €

Bouteille 0.25 CL

JUS DE FRUITS SUD DE FRANCE 25CL 3.00 €

CAFE EXPRESSO, THE 2.00 €

SELECTION GRANDES CUVÉES

BLANC

CHATEAU BAS D'AUMELAS

AOP Languedoc

DOMAINE SAINT GEORGE D'IBRY

"Excellence", IGP Côtes de Thongue

ROSÉ

CHATEAU DE L'ENGARRAN

AOP Languedoc

ROUGE

CHATEAU DE FLAUGERGUES

"Les galets", AOP Languedoc

CHATEAU DE PARAZA

"Ad Vitam Aeternam", AOP Minervois

CHATEAU DE LASCAUX

"Carra", AOP Pic Saint Loup

Selection Sud de France

19.00 €/ la bouteille

Selection Grandes Cuvées

31.00 €/ la bouteille

Selection Régionale

4.00 €/ verre