



## LA TRAVERSÉE

*Mises en bouche*

-

### Entrées

Asperge locale, L'œuf fermier d'Estelle  
de Beauvoisin

-

Coques, Couteaux, Gnocchis de Brocoli, Obione

### Plat

Pêche de petit bateau, Artichaut, Olive de Buis

### Ou

Allaiton d'Aveyron, Jeune carotte  
Douce épices souvenir de voyage, Sésame

-

*Les Fromages régionaux de saison \**

-

*Giboulée Cévenole de printemps*

-

### Desserts

Rhubarbe, Yaourt, Cassis, Aneth

### Ou

Avoine lactée, Chocolat Toasté

-

*Mignardises*

**Menu (avec choix) – 75 €**

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

## HORIZON D'OBIONE

*Snacks*

-

*Huitre Naturelle le François de Thau*

-

*Jus de Cosse, Petit pois, Mûre lactofermentée*

-

Asperge héraultaise, L'œuf fermier d'Estelle  
de Beauvoisin

-

Beurre fermier de Risoan, Miso Cathare

-

Les escargots de la Vaunage, Truffes, Rancio

-

Coques, Couteaux, Gnocchis de Brocoli, Obione

-

Pêche de petit bateau, Artichaut, Olive de Buis

-

Allaiton d'Aveyron, Jeune carotte

Douce épices souvenir de voyage, Sésame

-

*Les Fromages régionaux de saison \**

-

*Giboulée Cévenole de printemps*

-

Rhubarbe, Yaourt, Cassis, Aneth

-

Avoine lactée, Chocolat Toasté

-

*GR 60*

-

*Mignardises*

**Menu dégustation – 105 €**

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

*\* Supplément Fromage 11€ / avec accord 18€*



## LA TRAVERSÉE

Végétalien Ou Lacto-ovo Végétarien

### *Snacks*

-

*Bouillon fumé de sous-bois, Lentilles*

-

### **Entrées**

Chou-fleur, Tofu, Pruneau

### **Ou**

Rutabaga, Pois-chiche, Cresson, Citron

-

Artichaut, Olive de Buis

-

Jeune carotte, Douces épices

Souvenir de voyage, Sésame

-

*Neige d'Aigoual*

-

### **Desserts**

Rhubarbe, Cassis, Aneth

-

Avoine Toasté, Cacao

-

*Mignardises*

**Menu (avec choix) – 60€**

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

## L'HORIZON ALCALINE

Végétalien Ou Lacto-ovo Végétarien

### *Snacks*

-

*Jus de Cosse, Petit pois, Mûre lactofermentée*

-

Asperge héraultaise, Estragon, Tofu

-

Céréales, Chenopodium d'Anjou, Noisette

Truffe Melanosporum du Mont Ventoux

-

Gnocchis de Brocoli, Obione, Kombu fumé

-

Artichaut, Olive de Buis

-

Jeune carotte, Douces épices

Souvenir de voyage, Sésame

-

*Giboulée Cévenole de printemps*

-

Rhubarbe, Cassis, Aneth

-

Avoine Toastée, Cacao

-

*Mignardises*

**Menu dégustation – 75€**

**Accord** Vins vivants d'Occitanie  
et de Grandes Appellations – **64€**