



## Formule du midi | 19.50€

(Servi uniquement midi)

**Plat du jour, verre de vin & café**

**Plat du jour & café gourmand**

## Menu Ardoise

(Servi midi et soir)

**Entrée, plat & dessert | 26€**

**Entrée & plat ou Plat & dessert | 19.50€**

Velouté d'asperges, espuma de lard et chips *Serrano*

Ou

Tartare de saumon et basilic, crème au citron vert

\*\*\*\*

Pavé de thon grillé au sésame, taboulé de choux fleur aux aromates

Ou

Magret de canard à la figue, pressée de pommes de terre au chorizo et champignons

Ou

Entrecôte, frites maison et salade

\*\*\*\*

Brownies chocolat noisette, praliné rose, crème pistache

Ou

Soupe de fraise, glace à la vanille

Ou

Café gourmand

### *La suggestion du chef*

**La côte de bœuf de l'Aubrac 1kg /1.2 kg**

**54€**

*Environ 2/3 personnes*

Le menu à 26€ est celui proposé aux demi-pensionnaires.

Tous les plats de la carte précédés d'un \* peuvent être pris en remplacement d'un plat équivalent.  
Vous avez également la possibilité de remplacer le plat pour un autre plat à la carte : supplément de 5€.



## Menu Le 360

(Servi le soir en semaine, midi et soir week-end et jours fériés)

**37€**

**Carpaccio de thon au citron vert, tartare de thon façon thaï et croustillant de crevettes,**  
Marmelade d'avocat au citron

ou

**Asperges vertes de *Mauguio*, œuf fermier poché, jambon *ibérique*,**  
Chips de parmesan, émulsion d'asperges

\* \* \* \*

**Seiches grillées au chorizo *ibérique*, piment d'*Espelette* et chips de jambon**  
Asperges et risotto de quinoa au basilic

ou

**Burger de canard, foie gras, rösti de pommes de terre et céleri,**  
Oignons confits, salade roquette et sauce *Porto*

\* \* \* \*

**Tarte aux fraises de *Mauguio*, sablé breton et crème mousseline**

ou

**Moelleux au chocolat noir, cœur coulant au chocolat blanc et sa fraîcheur du moment**