

Repas du 1^{er} soir :

Comment ça marche ?

Nous cuisinons pour vous, uniquement **des produits fermiers** (viande achetée à la boutique paysanne de Ganges) **et de saison** mais nous ne faisons pas le service.
Votre commande vous est livrée dans la cuisine.

- Plateau charcuterie/fromage/crudités 30 €/2 parts :

Par exemple : Olives ou tartinade artisanale, Terrine de canard du Mas Neuf, saucisse sèche et jambon cru de l'Aveyron, fromage de chèvre local (pélardon), tome de brebis locale ou Roquefort, crudités de saison (tomates cerise, batonnets de concombre, radis...) et leur sauce

- Plat du jour : 10 €/part :

Par exemple : L'été poulet basquaise (à l'héraultaise), l'automne Mijoté d'agneau au citron, l'hiver blanquette de veau, le printemps navarin d'agneau

- Tarte salée maison et sa salade composée ou sa soupe (selon saison) : 20 €/2 parts

Une tarte salée (tapenade-tomate-basilic ou poivrons-lardons ou poireaux-truite fumée etc...) accompagnée de salade composée de saison (crudités, céréale ou graines, herbes aromatiques du jardin...) ou soupe (gratinée à l'oignon doux, potiron-châtaigne...)

- Dessert maison du jour 3 €/part :

Moelleux chocolat, crème brûlée, clafoutis...

- Pour boire :

Bouteille de vin du mas Brunet (environ 7 à 12 € la bouteille) bière de la Séranne ou jus de pomme bio des Cévennes (3 € la carafe de 0,5 l)

A réserver au moins 72 h à l'avance, uniquement pour le repas du soir.