



Nos En-Cas :

A déguster en terrasse ou dans la salle voûtée.

- Assiette charcuterie/fromage/crudités 15 € :

Par exemple : Olives ou tartinade artisanale, Rillettes de canard du Mas Neuf, saucisse sèche, fromage de chèvre local (pélardon), tome de Lozère, crudité de saison (tomates cerise, batonnets de concombre, radis...) et sa sauce

- Assiette tarte salée maison 12 € :

Une généreuse part de tarte salée (tapenade-tomate-basilic ou poivrons-lardons ou courgettes-chèvre etc...) accompagnée de salade composée de saison (crudités, céréale ou graines, herbes aromatiques du jardin)

- Dessert maison 4 € :

- Moelleuxxxx au chocolat
- Salade de fruits frais

- Pour boire :

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

Les assiettes et desserts sont à réserver au moins 72 h à l'avance, uniquement pour le repas du soir.