

# Les inspirations Printanières

## Première rencontre

Fusion d'asperges du Gard et fraises d'Occitanie, relevées à l'olive noire (11)\* 12€

Tartare de truite de nos rivières aux agrumes et émulsion au combawa (2,14)\* 14€

Pressé de taureau AOP bio de Camargue façon thaï (1,7,8,11)\* 15€

## Pièces maîtresses

Suprême de pintade aveyronnaise en deux cuissons, crémeux de serpentine et petits pois à la française (4,14)\* 36€

Filet de muge de Méditerranée, beurre blanc Tobiko et fenouil en deux façons (2,14)\* 32€

Déclinaison du marché selon l'inspiration du Chef 28€  
*Notre Chef vous propose une découverte des légumes de saison cuisinés selon son inspiration et ce que la nature nous offre*

## Dernier acte

Café gourmand d'Antan 16€  
*Déclinaison de mignardises, en souvenir de nos goûters d'enfance, servie avec thé ou café (3,10,11,13,14)\**

Duo de chocolat blanc et noir et croquant au praliné (1,10,14)\* 12€

Ananas rôtis au caramel d'huile d'olive et glace planteur de la Maison Terme (11,13,14)\* 12€

\* 1:alcool, 2:poisson, 3:arachide, 4:porc, 5:cèleri, 6:sésame, 7:coquillages, 8:soja, 9:crustacés, 10:oeuf, 11:fruits à coques, 12:moutarde, 13:gluten, 14:lactose

# À partager

€ par personne

*Assiette de saumon fumé 9€*

*Tartare de truite de nos rivières aux agrumes 12€*  
(2,14)\*

*Pressé de taureau bio AOP de Camargue façon thaï 12€*  
(1,7,8,11)\*

*L'asperges du Gard relevée à l'olive noire 9€*  
(11)\*

*Déclinaison du marché 12€*

*Assiette de mignardise 12€*

*Duo de chocolat et éclats de praliné 9€*  
(11,13,14)\*

*Ananas rôtis et caramel d'huile d'olive 9€*  
(1,10,14)\*

\* 1:alcool, 2:poisson, 3:arachide, 4:porc, 5:cèleri, 6:sésame, 7:coquillages, 8:soja, 9:crustacés, 10:oeuf, 11:fruits à coques, 12:moutarde, 13:gluten, 14:lactose

# MENU BRASERO



## Entrées

Maki de saumon fumé	9€
Carpaccio de tomates et burrata	9€
Tataki de bœuf Aubrac	11€

## Au Brasero

Basse côte d'Aubrac	29€
Côte de bœuf d'Aubrac (2-3 pers) 1,200 kg	119€
Seiche grillée en persillade	26€
Aubergine grillée et crème de buratta	21€

## Accompagnements & Sauces

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites fraîches / Légumes grillés

SAUCE AU CHOIX

Sauce au poivre / Mayonnaise / Aioli

## Desserts

Tiramisu chocolat blanc et fruits rouges	9€
Salade de fruits frais au sirop de sureau	9€

## Rhum arrangé gourmand 12€

Rhum arrangé, Mini moelleux au chocolat,  
mini salade de fruits, boule de glace  
planteur des Caraïbes de la maison Termes