LA TABLE D'HÔTES

ENTRÉES STARTERS

Gravlax de saumon en tartare, crème légère au citron vert, pickles d'oignon rouge et coulis de mangue

Salmon gravlax tartare, light lime cream, red onion pickles and mango coulis

Velouté forestier, lard croustillant et croûtons à l'ail

Forest mushroom velouté, crispy bacon and garlic croutons

Croustillant de chèvre des Cévennes, lard fumé, condiment aigre-doux

Crispy Cévennes goat cheese, smoked bacon and sweet-and-sour condiment

PLATS MAIN DISHES

Paleron de bœuf confit et effiloché, jus réduit au vin rouge et écrasé de pommes de terre maison

Confit and pulled beef chuck, reduced red wine sauce and homemade mashed potatoes

Seiche en persillade, mousseline de patates douces et légumes croquants

Cuttlefish in parsley-garlic seasoning, sweet potato mousseline and crispy vegetables

Penne crémeuses aux champignons de Paris, crème de truffe et parmesan

Creamy penne pasta with mushroom, truffle cream and parmesan cheese

DESSERTS DESSERTS

Crème brûlée à la pistache

Pistachio crème brûlée

Pavlova, crémeux vanille, tartare de mangue et zestes de citron vert

Pavlova, vanilla cream, mango tartare and lime zest

Alliance de fruits de saison, crème aérienne à l'érable et cassonade caramélisée

A blend of seasonal fruits, light maple cream and caramelised brown sugar

---

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — **25€**

Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert

Entrée + Plat + Dessert — **33€**

Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert

LE PRÉ GALOFFRE

Maison de campagne

Tous nos prix sont en € TTC - Service compris — La carte des allergènes est disponible sur demande

All our prices are in € - Service included — The allergen menu is available upon request