

LA PAMPILLE

CUISINE D'ARTISANS ET DE PRODUCTEURS

MENU SOIR ET WEEK END

ENTRÉES

Cromesquis d'un pot au feu, pickles navets et condiment raifort.

Mousseline de pomme de terre, jaune d'œuf confit à la noisette, pavé du Larzac et truffe mélano (+3€)

Magret de canard fumé maison, courge confite au miel et vinaigrette au jus de viande.

Poisson du moment, endive braisée, citron confit, cacahuète et bouillon coriandre/curry vert.

PLATS

Saint jacques rôties, purée de céleri rave, sauce pomme/Noilly Prat. (+ 5€)

Chou farcit végétale : lentille, shiitake, noix et comté.

Paleron de bœuf d'Aubrac braisé, pommes dauphines maison et salsifis rôties.

Poisson de méditerranée, tombée de poireaux au combava et crème de coquillage.

DESSERTS

Galette des rois à la coco, glace yaourt.

Tarte pomme/amande, chantilly vanille.

Millefeuille au litchi, coulis citron/safran.

Tacos chocolat noir et praliné noisette.

Assiette de fromages de notre région 12€ (+4€ dans le menu)

Menu enfant (élaboré à partir des produits du moment) 12€

L'eau plate filtrée par nos soins est offerte.

La version pétillante, gazéifiée sur place vous est servie à 3€ la bouteille

Toutes nos viandes sont françaises.

Entrée | Plat | Dessert : 39 €

Plat | Dessert : 32 €

Plat : 28 €