

Le Bistrot de Campuget

Une Table à la Campagne

Entrées : 12€

Oeufs mayo du poulailler aux herbes du jour, poutargue
Aubergines rôties, yaourt de Lozère et basilic
Brandade du Grau du Roi pain grillé frotté à l'ail

Plats

Agneau de Campuget à la sauge	26€
Côte de boeuf Aubrac, beurre aux herbes du potager flambées (pour 2)	82€
Tartare de truite des frères Camplo, menthe et verveine	27€
Pigeon des Costières des frères Baeza, chaillotes confites	36€

Pour les enfants : 14€

Poulet croustillant sauce bravas

*Les plats sont servis avec les patatas bravas de Franck-Lin et
la salade du potager de Mathilde*

Desserts : 9€

Assiette de fromages, chèvre et brebis des Cévennes, confiture de figues
Crème de mamie au tison
Mousse au chocolat riz soufflé
Sorbet maison aux fruits du moment (3 boules au choix)

Pour la fin... 10€

Carrés de chocolat noir millésimé et verre de Saperavi Récolte Tardive

Le Bistrot de Campuget

Une Table à la Campagne

Starters : 12€

Egg Mayo from the house hen, herbs of the day, mullet roe paste
Grilled zucchini, Lozère yogurt, basil
Code fish from «Grau du Roi», garlic bread

Main Course

Sage lamb from Campuget
Prime beef rib from aubrac, flamed garden herbs (/2) 26€
Grilled trout from the Camplo brothers, oxalys, fig tree oil 82€
Pigeon from the Baeza brothers, candied shallots 27€
36€

For the kids : 14€

Crusty chicken with bravas sauce

All main courses are served with Franck-Lin's Bravas & Mathilde's salad from the garden

Dessert : 9€

Cevennes goat & sheep cheese seasonal chutney
Home made «granny» cream, firebranded
Chocolate mousse, crisped rice & caramel
Housse made fruit sorbet (x3)

To finish... 10€

Black chocolate & a glass of sweet Saperavi