

Bistrot de Campuget

LES ENTRÉES 11€

Moules gratinées aux herbes du potager

Terrine de porc de la ferme Beauregard recette de Christophe chef de cave

Oeufs mayo verveine fraîche & poutargue de Sète

Brandade de morue du Grau du Roi aux herbes du jour

Escargots de la famille Ruedas à Bellegarde pâtes feuilletées ail & persil

LES PLATS *cuit au barbecue charbon de bois*

Les plats sont servis avec des frites maison & récolte végétale du jour

Côte de boeuf d'Aubrac 1K2 (pour 2 personnes) **82€**

Agneau des vignes à la sauge de la petite cours **26€**

Tartare de truites fumées des Frères Camplo & chips de riz **26€**

Assiette de fromages de brebis du Larzac de la Fromagerie arlesienne
& confiture de figue **9€**

LES DESSERTS 9€

Sorbets maison aux fruits de saison (3 boules)

Mousse au chocolat caramel coulant

Fruits de saison chantilly à la fleur de sureau

.....

Le verre qui va bien...

Chocolat noir Bonnat & Saperavi vendange tardive 10€

**Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais et de saison, la carte est susceptible de changer à tout moment.*

**Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, veuillez-vous rapprocher du personnel pour toutes informations, merci.*

Origine des viandes : Aubrac, Manduel, Marguerittes, Campuget

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération