TAPAS 6,5€/pers

Sur-mesure en fonction du nombre de personnes que vous souhaitez !

Planche de charcuterie:

Un jambon cuit supérieur, du jambon cru de pays, de la saucisse sèche du Larzac, du beurre et des cornichons.

Planche de fromage :

Pélardon de Magalie AOC des Cévennes, Tomme, et Fromage du moment.

Planche de Tartinades :

Rillettes de truite, tapenade et crème du moment à tartiner.

ASSIETTE REPAS 14€

LA CHÈVRE-CHAUD :

Salade verte, oeuf dur, lardons et toasts de pélardon chaud.

LA GRANDE TARTINE de la Buèges :

Pain croquant, rillettes de truite de la Buèges, concombres et pickels de légumes.

AUBERGE DU CAP

LES ENTRÉES : 7€

Le Mille feuilles d'aubergines :

Aubergines et coulis de tomates du jardin confites au four et gratinées au parmesan, le tout servi froid.

Les Samossas de Pélardon des Cévennes :

Samossas croustillants garnis de pélardon de Magalie coulant sur un lit de salade verte.

La Tartine de la Buèges :

Pain croquant, rillettes de truite de la Buèges faites maison, concombres et pickels de légumes du jardin.

Le Carpaccio de Boeuf :

Carpaccio de bœuf accompagné de roquette, tomates cerises, pesto, et copeaux de parmesan.

L'Assiette de l'été :

Gaspacho de tomates du jardin, taboulé maison et tarte aux légumes du moment.

AUBERGE DU CAP

LES PLATS : 16 €

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison et de légumes de saison !

Le Tartare de Boeuf Minute :

Viande de boeuf française agrémentée de câpres, cornichons, oignons, échalotes et les secrets du chef !

L'agneau "DELPUECH" en deux cuissons :

Viande d'agneau des Cévennes élevé en plein air par notre père. Gigot d'agneau **confit** et côtelette **grillée**.

L'Aumônière de la Buèges :

Aumônière croustillante garnie d'une poêlée de courgettes et de truite de la vallée de la Buèges, servi sur une crème de carotte.

Les Brochettes de Poulet :

Brochettes de poulet marinées à l'huile d'olive, à l'ail et au citron jaune.

Le Burger du fermier :

Pain burger moelleux garni d'une sauce roquefort, effiloché de porc et lard grillé.

AUBERGE

DESSERTS : 6,5 €

Le Nougat glacé Cévenol :

Nougat glacé au miel des Cévennes avec des éclats de marrons glacés et sa chantilly vanille.

Le Coulant au chocolat noir :

Coulant au chocolat noir accompagné d'une chantilly vanille.

La Salade fraîcheur :

Salade de melon et de pastèque fraîches agrémentée d'un coulis de fruits rouges acidulé.

Le Mousseux à la Rhubarbe :

Croustillant petit beurre, compotée de rhubarbe maison et mousse légère au mascarpone.

Le trio de fromage :

Mélange de trois fromages du moment.

AUBERGE DU CAP