



La Cuisine est un Art,
et
tout Art mérite patience.



Marc Serres, notre Chef,
sélectionne pour vous des produits frais et de
qualités.

Les mets élaborés valorisent les productions
locales et régionales et diffèrent au gré des
saisons et des disponibilités.

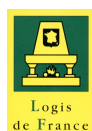


Nous vous souhaitons un agréable repas.

La Direction



Taxes et service compris



Notre Carte

Les Entrées

- Pressé de foie gras de canard aux pêches de vignes,
un confit de vin rouges et pain aux épices 24
- Mesclun et petits cèpes au vinaigre, filets de rouget poêlés,
vinaigrette au pistou 19
- Salade de queues d'écrevisses et légumes craquant,
un sorbet à la betterave 21

Les Poissons

- Croustillant de turbot sur lit de fenouil,
jus de viande au vinaigre balsamique 23
- Filet de truite de la Buège, émulsion à la menthe poivrée,
semoule aux céréales 19
- Papillote de noix de saint jacques au passe-pierre,
riz noir de Camargue et son beurre de physalis 24

Les Viandes

Côte de taureau de Camargue grillée au thym,
sauté de pomme de terre à la ciboulette 20

Crapaudine de pigeon en croûte de pain d'épices,
jus au vinaigre de miel, une bohémienne de légumes d'été 23

Millefeuille d'agneau Pélardon des Cévennes et pommes
Reinette, jus à la Carthagène, gâteau de tagliatelle au Pélardon 19

Les Fromages

Le chariot des fromages de France affinés 5

Pélardon des Cévennes grillé sur lit de roquette
et sorbet yaourt au lait de brebis 4

Tartines de roquefort et glace au roquefort 4

Les Desserts

Soupe glacée de pêches pochées au vin doux « cuvée des
Barbastes », son biscuit noix et chocolat 8

Nougat glacé fruits secs et gingembre confit, coulis d'abricots 8

Assiette gourmande tout chocolat et coulis de griottes 8

Poêlée de fraises à l'huile d'olives et vinaigre balsamique,
glace au canelé de Bordeaux 8

Menu Carte Blanche au Chef 55 €

(servi pour minimum 2 personnes)

Le Chef élabore pour vous des mets en fonction du marché, de la saison..
Laissez-le vous surprendre, ou vous faire redécouvrir des saveurs oubliées..

Ce menu se compose de :

La petite mise en bouche

**

Une entrée

**

Un poisson

**

Une viande

**

Le chariot des fromages de France affinés

**

Un dessert

**

Vin (37.50 cl)

Menu Découverte Gourmande 40 €

La petite mise en bouche

**

Pressé de foie gras de canard aux pêches de vigne,
Confit de vin rouges et pain aux épices

ou

Roquette et carpaccio de noix de saint Jacques à la vanille,
son velouté de tomates vanillé

**

Filet de turbot vapeur, un beurre aux agrumes, semoules aux céréales

ou

Pigeon rôti et confit de figes fraîches jus au massalé, fagots de haricots
verts

ou

Pavé de bœuf « Aubrac » façon tournedos pané aux grains de pistaches,
jus au vin rouge, un caviar d'aubergine

**

Le chariot des fromages de France affinés

ou

Pélardon des Cévennes grillé sur lit de roquette
et sorbet yaourt au lait de brebis

**

Soufflé glacé aux poires caramélisées,
coulis de fruits rouges et moelleux au chocolat noir

ou

Millefeuille aux framboises et glace au calisson

ou

Pavé de chocolat extra noir, sorbet au safran et coulis de passion

Les Saveurs du Terroir Régional



**Choisissez votre formule
et composez avec les mets proposés sur la page suivante**

20 € La mise en bouche + un plat principal + un dessert
Ou
une entrée + un plat principal

**

26 € La mise en bouche + une entrée + un plat principal + un dessert

**

30 € La mise en bouche + une entrée + un plat principal
+ un fromage + un dessert

Découverte Gustative pour les Enfants

(moins de 10 ans)

A choisir parmi les mets page de droite. Les quantités sont réajustées



11 €

un plat + un dessert
¼ eau minérale

15 €

une entrée + un plat
+ un dessert
¼ eau minérale



Les Entrées

Salade de tomates aux émincés de truites fumées et Brousse du Rove

ou

Ballottine de filets de rougets et mousseline aux moules, une crème au chorizo

ou

Pâté en croûte d'agneau au Pélardon des Cévennes et abricots moelleux, un confit de figes fraîches au romarin

Les Plats

Filet de truite de la Buège sur une bohémienne de légumes d'été, un filet d'huile d'olives de Pays

ou

Sauté d'écrevisses dans une crème au fenouil , riz noir de Camargue

ou

Charlotte de veau « Aubrac » au parfum des garrigues, sauce au thym, un clafoutis de tomates aux olives

ou

Poitrine de canette, jus au miel de châtaignier et vinaigre de Banyuls, gâteau de tagliatelles au Pélardon

Le Fromage

Le chariot des fromages de France affinés

ou

Tartines de roquefort et glace au roquefort

Les Desserts

Coupe d'agrumes au sirop de Carthagène et assortiment de sorbets mandarine des montagnes, oranges sanguines, citrons verts gingembre confit

ou

Crème brûlée à l'essence d'amandes amères, glace au lait d'amandes

ou

Gratin de fruits rouge à la crème de vanille, petite madeleine au safran

Le référentiel des fournisseurs du Restaurant Les Norias

Voici la liste des fournisseurs des produits de base que retrouvez sur notre carte et nos menus, en fonction des saisons.

Chacun de ses fournisseurs s'est engagé à un suivi de qualité.

Poissons Méditerranée & Océan Pêche « petits bateaux » Coquillages et crustacés	La Marée	34071 Montpellier
Truites	Pisciculture de la Buège	34380 St Jean de Buèges
Ecrevisses vivantes (origine import.)	Janine Hoffmann	12490 St. Rome de Cernon
Bœuf & veau race Aubrac	Elevage Puech Séranne	34380 St Jean de Buèges
Agneau et Veau Aveyron	Boucherie Copleux	34190 Ganges
Foie gras de canard Sud Ouest Taureau de Camargue	Méto Boucherie	34071 Montpellier
Ris d'agneaux, agneau Jambon sec Lapin et volaille fermière	Maison Granier	12400 Vabres-l'Abbaye
Légumes de saison	Producteur Benoit Caizergues	34190 Cazilhac
Fruits et légumes	Méto primeur	34071 Montpellier
Asperges, Framboises biologiques, Oignons doux des Cévennes	Producteur Boilon	30120 Le Vigan
Huile d'olives, Tapenade d'olive Poumo d'amour (« tapenade » tomates)	Moulin des costières	30800 Saint Gilles
Epices, Vinaigres et huiles	Epicerie fine: Eymofruit	34380 St Martin de Londres
Pélardon des Cévennes Chèvre de Pays thym / poivre- sésame Chevreau	Elevage Fromagerie Montlous	34190 Montoulieu
Pélardon des Cévennes Chevreau	Elevage Joël Gautier	30570 Valleraugue
Yaourt et fromage de brebis Agneau	Elevage Sophie Moreau	34190 St Bauzille de Putois
Miel, hydromel, vinaigre de miel	Apiculteur Bernard Fraisse	34270 Claret
Pains classique, céréales, sésame, pavot, complet....	Boulangerie Martial	34190 Ganges