

## Menu Terre

- Salade gourmande de saison, pèlardon fermier de chez Joël Gauthier, noix croquantes et vinaigrette balsamique
- Epaule d'agneau confite du domaine de GAEC de la Bécède, cuite lentement, servie avec un gratin dauphinois fondant et des pointes d'asperges vertes
- Coupe glacée cévenole, association de glace vanille et noisette, crème de châtaignes aromatisée au rhum et éclats de noisettes



## Menu Mer

- Filet de haddock mariné au citron, servi sur un duo de pommes fondantes et croquantes
- Pavé de truite sur lit de légumes de saison, sauce aux graines de fenouil parfumée
- Crumble aux pommes au miel des Cévennes servi tiède et boule de glace vanille

29,00€

# Printemps du Val d'Aigoual

Dimanche 18 mai 2025

# L'Auberge Cévenole

La Pénarié

Route de l'Aigoual  
30570 Val-d'Aigoual

Sur réservation :  
04 67 47 25 63

