



LA CARTE

OUVERT 7J/7
MIDI ET SOIR

Menu du Viguiers

48€

Au choix parmi les plats comportant une plume

Entrée / Plat / Dessert

Menu découverte - 6 services*

71€

Merci de nous communiquer vos allergènes et vos cuissons afin que
notre chef vous concocte votre menu SURPRISE.

Accord mets et vins (4 verres)

25€

Fromages en supplément

8€

Les Entrées

MOZZARELLA DI BUFALA EN ÉCRIN DE TOMATES
ANCIENNES D'ÉTÉ

14€

Basilic & croustillant brisé

TRILOGIE DE MELON.

14€

gelée d'hibiscus, jambon ibérique



TARTE FINE DE FOIE GRAS.

16€

abricot & magret séché maison



DORADE ROYALE AUX FRAISES FRAÎCHES FAÇON CÉVICHE

16€

Citron vert & basilic



BARIGOULE DE PRIMEURS

15€

Légumes racines & tiges tendres, infusion aromatique



plat végétarien

Tarifs nets et service compris

BONS&VIVANTS

*menu pour l'ensemble de la table



LA CARTE

OUVERT 7J/7
MIDI ET SOIR

Les Plats

PAVÉ DE VEAU FERMIER IGP SÉGALA **26€**
AVEYRON
Pressé de pomme de terre truffé, jus court



SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE IGP **24€**
CHALLANS
Rôti au foin et cidre, risotto de riz rouge aux légumes



FILET DE SAINT-PIERRE NACRÉ **25€**
Légumes croquants, voile d'ail noir



CAROTTE PLURIELLE **18€**
En déclinaison, jus réduit

Formule Enfant: Plat au choix, portion adaptée aux enfants.



Plat végétarien

Tarifs nets et service compris

BONS&VIVANTS



LA CARTE

OUVERT 7J/7
MIDI ET SOIR

Le Fromage

DEGUSTATION DE FROMAGES

15€

Les Desserts



L'ESPRIT DU TIRAMISU

Entre tradition & création

12€

NOIRE FORÊT

Cerise douce & harmonie chocolatée

14€

DOUCEUR D'ÉTÉ

Fraise, meringue & caresse de verveine

14€



DÉCLINAISON D'AGRUMES

Crèmeux parfumé & éclats d'épices rares

13€



tous les desserts sont végétariens

Tarifs nets et service compris

BONS&VIVANTS



LA DINÉE du Viguière

Originally, the term "Dinée" was used to designate the inn where you stopped to eat during your journey. The "Dinée" had to be at the same height as the "Coucher"...

Welcome to our Summer Menu 2025,

where the freshness of seasonal ingredients meets the elegance and generosity of the South.

Each dish has been crafted to enhance natural flavors, striking a perfect balance between tradition and modernity.

Let yourself be carried away on a culinary journey where textures, aromas, and colors come together to awaken your senses and offer you an unforgettable experience.

GREGORY DIU

BONS&VIVANTS



LA CARTE

OPEN 7 DAYS A WEEK
LUNCH AND DINNER

Menu du Viguier

46€

Choose from dishes featuring a feather



Starter / Main course / Dessert

Discovery Menu - 6 courses

69€

Please let us know your allergens and cooking times so that our chef can prepare your SURPRISE menu.

Wine and food pairing (4 glasses)

25€

Cheese extra

8€

Starters

BUFFALO MOZZARELLA HEIRLOOM TOMATOES
basil & crispy crumble

14€

TRILOGY OF MELONS
hibiscus jelly & Iberian ham

13€



FOIE GRAS TART
apricot & house-cured duck breast

13€



SEA BREAM CEVICHE WITH STRAWBERRIES.
lime & basil

16€



ROOT & SHOOT VEGETABLES.
aromatic barigoule broth

15€



vegetarian dish

Net prices including service

BONS&VIVANTS



LA CARTE

OPEN 7 DAYS A WEEK
LUNCH AND DINNER

Main Courses

VEAL **26€**
truffled potato terrine, short jus

 HAY & CIDER-ROASTED CHICKEN **25€**
red rice risotto

 JOHN DORY **24€**
crunchy vegetables, black garlic veil

 CARROT IN ALL ITS FORMS **18€**
reduced jus

Children's formula: Choice of dish, portion size adapted to children.



vegetarian dish

Net prices including service

BONS&VIVANTS



LA CARTE

OPEN 7 DAYS A WEEK
LUNCH AND DINNER

Cheese

CHEESE TASTING

15€

Desserts



THE SPIRIT OF TIRAMISU

12€

BLACK FOREST CHERRY & CHOCOLATE

14€



STRAWBERRY, MERINGUE & VERBENA

14€



CITRUS & SPICE, CREAMY TEXTURES

13€



vegetarian dish

Net prices including service

BONS&VIVANTS