



Midi Uniquement

Entrées

- Velouté de Légumes Anciens,** 9€
Ecume parmentière au parfum de truffe blanche
- Tartare Végétal lié au Pesto,** 9€
Œuf poché et crème parmesan
- Ceviche de Thonite de Méditerranée,** 11€
Mangue-Passion et Wakamé

Salades Repas

- Terre de Camargue,** 18€
Mesclun de jeunes pousses et légumes d'automne,
charcuterie camarguaises et vinaigrette à l'olive noire
- L'Eaudyssée,** 18€
Mesclun de jeunes pousses, fenouil et poivron à la croque,
méli-mélo de poissons fumés

Plats

- Risotto Moelleux aux Deux Riz,** 16€
Champignons de saison en complicité, écumes de cèpes
- Véritable Gardiane,** 17€
Taureau de Camargue AOP, vin des Costières de Nîmes, riz rouge bio
- Dorade Royale du Golfe du Lion,** 19€
Légumes du moments, vierge de poivron

Desserts

- Crumble aux Poires façon Belle-Hélène** 8€
Glace chocolat intense
- Salade d'Agrumes aux Parfums d'orient,** 8€
Financier moelleux au citron vert
- Tarte Fine aux Pommes,** 9€
Crème onctueuse à la vanille de Madagascar,
sauce caramel au beurre salé



Carte