



Menu de l'Aubier : 28[€]

Entrée, Plat, Dessert, Café

Entrées

Velouté de Légumes Anciens,
Ecume parmentière au parfum de truffe blanche

Ou

Tartare Végétal lié au Pesto,
Œuf poché et crème parmesan

Ou

Ceviche de Thonite de Méditerranée,
Mangue-passion et Wakamé

Plats

Risotto Moelleux aux Deux Riz,
Champignons en complicité, écumes de cèpes

Ou

Véritable Gardiane,
Taureau de Camargue AOP, vin des Costières de Nîmes, riz rouge bio

Ou

Dorade Royale du Golfe du Lion,
Légumes du moments, vierge de poivron

Desserts

Crumble aux Poires façon Belle-Hélène
Glace Chocolat Intense

Ou

Salade d'Agrumes aux Parfums d'orient,
Financier moelleux au citron vert

Ou

Tarte Fine aux Pommes,
Crème onctueuse à la vanille de Madagascar, sauce caramel au beurre salé

Café

Entrée-Plat-Café : 23[€]

Plat-Dessert-Café : 21[€]



Menu de l'Aubier