



Menu des Cimes : 55€  
Soir, Week-end et Jours Fériés

**Mise en bouche**

\*\*\*\*\*

**Entrées**

**Ceviche de Cabillaud,**

Royale Carottes-Curry, crumble citron vert, écume coco-carottes,  
sorbet surprenant

**Ou**

**Foie Gras de Canard Cuit au Torchon,**

Cœur mangue épicée, rougail piment vert, chutney en feuille à feuille

\*\*\*\*\*

**Plats**

**Saint Pierre de Méditerranée Voilé aux Truffes,**

Fricassée de légumes anciens au lard paysan, jus tranché balsamique

**Ou**

**Demi Pigeonneau Fumé aux Sarments de Vignes,**

Ballotine de choux aux canneberges, jus d'érable

\*\*\*\*\*

**Fromage**

**Fromages de Monsieur Vergne, Maître Affineur aux Halles de Nîmes**

\*\*\*\*\*

**Desserts**

**Souvenir de Mon Enfance, Le Chocolat Noisette**

Tartelette gourmande aux chocolats grands crus, parfum de noisette

**Ou**

**Retour de Vacances à Porto Rico,**

La Piña Colada, biscuit vapeur coco, ananas rôti, mousseline vanillée, crème glacée rhum-coco

\*\*\*\*\*



## *Menu des Cimes*