



La Carte

(Du Mardi au Samedi soir, Dimanche Midi et Jours Fériés)

Entrées

- Carbonade de Taureau de Camargue AOP Bio,** 16 €
Servie en stick croustillant, pomme-céleri en condiments, consommé de jus à la bière ambrée.
- Les Légumes Printaniers,** 16 €
À la croque bonnement, mousseline de fèves, écrevisses pattes rouges estragon-citron confit, jus de carapaces pressées monté à l'huile d'olives du moulin de Villevieille.
- Les Asperges de Pays Bicolores Plurielles,** 20 €
Langoustines rôties aux amandes, morilles au jus et lard fumé de la forêt noire.
- Le Foie Gras de Canard Cuit au Torchon,** 20 €
Saveurs de pain d'épices d'antan, marmelade d'agrumes et sorbet orange safran.

Plats

- Agneau des Comtes de Provence,** 24 €
La selle désossée et farcie aux fruits des mendiants, carottes plurielles et chutney de fruits secs.
- Baudroie de Méditerranée,** 24 €
En habits de jambon « Pata Negra », comme un risotto de perles toastées et asperges vertes de pays, jus de viande au parfum de sauge.
- Le Saint Pierre de Nos Côtes,** 28 €
Rôti au beurre salé, garniture d'un classique petit pois à la française revisité, piadina et pickles d'oignons des Cévennes crème au lard fumé
- Le Taureau de Camargue AOP bio,** 28 €
Trois façons de le découvrir :
Le filet en croûte de thym frais, mousseline de choux fleur,
La queue braisée au vin des Costières de Nîmes, choucroute de chou rouge,
En tataki, rouleau de printemps et marinade au saté.

Fromage

- Fromages de Monsieur Vergne, Maître Affineur aux Halles de Nîmes** 12 €

Desserts

- Soufflé Intemporel,** 10 €
A la banane rôtie dans sa peau, fraîcheur ananas-passion, sorbet de mangue et peps de gingembre.
- Le Irish Baba,** 10 €
Poché au sirop café vanille, crémeux de café intense, espuma à la fève tonka, glace délicate au bourbon, flambé minute au Kahlúa.
- Souvenir de Mon Enfance, Le Chocolat Noisette** 12 €
Tartelette gourmande aux chocolats grands crus Barry, pralin et glace onctueuse à la noisette.
- Fraises, Fraises, Fraises,** 12 €
Ronde gourmande de textures et saveurs autour du fruit, parfums de verveine fraîche.

Prix en Euros, Taxes et Service Compris

La Carte

