



Menu des Cimes : 58€

(Soir, Dimanche midi et Jours Fériés)

Mise en bouche

Entrées

Les Asperges de Pays Bicolores Plurielles,
Langoustines rôties aux amandes, morilles au jus et lard fumé de la forêt noire.

Ou

Le Foie Gras de Canard Cuit au Torchon,
Saveurs de pain d'épices d'antan, marmelade d'agrumes et sorbet
orange-safran.

Plats

Le Saint Pierre de Nos Côtes,
Rôti au beurre salé, garniture d'un classique petit pois à la française revisité, piadina, pickles
d'oignons des Cévennes et crème au lard fumé.

Ou

Le Taureau de Camargue AOP bio,
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

Desserts

Souvenir de Mon Enfance, Le Chocolat Noisette
Tartelette gourmande aux chocolats grands crus Barry, pralin et glace onctueuse à la noisette

Ou

Fraises, Fraises, Fraises,
Ronde gourmande de textures et saveurs autour du fruit, parfums de verveine fraîche

Prix en Euros, Taxes et Service Compris



Menu des Cimes

