



## La Carte

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

\*\*\*\*\*

### Entrées

- Fraîcheur Estivale,** 14€  
Les tomates multicolores en déclinaison, crème de burratina, crumble à l'olive noire et glace onctueuse au pesto.
- Sashimi de Thon Rouge,** 15€  
Laqué soja-érable, mousseline au raifort, condiments à la croque, crispy de riz noir de Camargue et peps de sorbet au yuzu.
- Panko de Langoustines au Wasabi,** 18€  
Royale de « chlorophylle », velouté de jeunes pousses d'épinards, jaune d'œuf bio poché basse température à l'huile d'antan du moulin de Villevieille.
- Taureau de Camargue AOP en Tataki,** 19€  
Croûte de mélisse-nori, symphonie autour du melon en calisson, bombe glacée au muscat de Lunel, pulpe confite au fenouil.

\*\*\*\*\*

### Plats

- Lieu Jaune Rôti « Grenobloise »,** 22€  
Risotto au riz rouge bio de Camargue, pomme-céleri, craquant de pain au citron confit, écume de persil.
- Agneau Bio des Comtes de Provence « Menthe-Orange »,** 24€  
Caviar de courgette à la menthe, houmous de pois-chiches à l'orange, viennoise menthe-orange, nem d'abattis et jus aux anchois.
- Turbot Rôti au Thym,** 34€  
Artichaut en support, mousseline de pommes de terre fumées et comté jeune, bisque de langoustines montée à l'huile de picholines du moulin de Villevieille, pommes pailles.
- Demi Pigeonneau Royal,** 30€  
Suprême rôti en habits d'olives charbon, panisse provençale, turban courgettes-piperade au basilic thaï, caviar d'aubergines grillées à la flamme.

\*\*\*\*\*

### Fromage

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

\*\*\*\*\*

### Desserts

- Montréal-Marrakech,** 10€  
Gâteau renversé au sirop d'érable et abricots rôtis, tartare rafraîchissant, coulis et glace surprenante aux parfums de raz el hanout.
- Intemporel Soufflé Chaud au Pastis Henri Bardouin,** 10€  
Biscuit vapeur, fenouil confit au sirop « tellicherry », sorbet « glacial » framboise-Ricqles
- Souvenir d'Enfance, Le Snickers** 14€  
Mousseuse au chocolat lacté Alunga, cœur cacahuète-caramel, biscuit reconstitué, chocolat aéro et glace caramel à la fleur de sel.
- Le Baba hommage à la Dame Helen Porter Mitchell, dite « Nellie Melba »,** 12€  
Baba poché et glace vanille-ramboise, tartare pêche-groseilles, gaspacho rafraîchissant pêche-amaretto et chantilly onctueuse.

Prix en Euros, Taxes et Service Compris