



Menu de l'Aubier : 29[€]

Entrée, Plat, Dessert, Café
Midi uniquement,
hors dimanche et jours fériés

Entrées

Ceviche de Maigre à la Limette,
Guacamole, crumble de piment, lemon curd et pomelos frais, sorbet tomate-poivron.

Ou

Taureau AOP de Camargue en Stick Croustillant,
Parfum de moutarde à l'ancienne, jeunes légumes du moment, consommé de bœuf rafraîchi câpre-cornichon.

Ou

Le Melon de Pays,
Symphonie gourmande de saveurs, gaspacho melon-tomate, tartare au chorizo iberico, perles de melon marinées au thym, glace onctueuse au muscat de Lunel.

Plats

Volaille Fermière en Ballotine Cuite Basse-Température,
Carottes plurielles, yin et yang coco-red curry, jus de volaille à la coriandre de notre jardin.

Ou

Retour de Pêche,
Poisson du jour cuisiné à l'anis vert, légumes d'un tian tel une royale, cœur de tomates multicolores compotées au basilic

Ou

Gambas Sauvages en Tempura,
Parfums de citronnelle thaï, risotto au riz rouge bio de Camargue, écume de coquillages au Nori.

Desserts

Cheesecake Onctueux Comme l'Aimait Mamie Gordon,
Fruits rouges en complicité, sorbet rafraîchissant mélisse-citron.

Ou

Au Gré du Temps,
Le mille-feuille gourmand selon l'inspiration de notre pâtissier.

Ou

Tartelette Amandine aux Abricots de Pays Rôtis,
Crème chiboust à l'huile du Moulin de Villevieille, caramel d'estragon.

Café

Entrée-Plat-Café : 24€
Plat-Dessert-Café : 22€
Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris



Menu de l'Aubier