



## Menu d'ouverture

## Fraîcheur Estivale

\*\*\*\*\*

### Entrées

Gelée de tomates au miel,  
mousse d'avocat, écume de fromage blanc, sablé à l'olive noire, vinaigrette au jus de betterave.

ou

#### **Brochette de melon et jambon de Lozère,**

gelée de muscat de Lunel, petite salade d'herbes fraîches, vinaigrette à l'olive noire.

\*\*\*\*\*

### Poissons

#### **Pavé de cabillaud,**

chapelure croustillante aux cinq saveurs, blanc mangé de brandade à la nîmoise légèrement fumée,  
crème d'avocat et fine socca.

ou

#### **Filet de dorade Sébaste,**

caponata glacée, crème de concassé de tomates, salade d'herbes fraîches, huile d'herbes anisées.

\*\*\*\*\*

### Viandes

#### **Magret de canard Burgaud rôti aux épices douces et praline rose,**

pomme Anna, jus de cuisson légèrement monté, émulsion coco citron vert.

ou

#### **Pressé de jarret de veau de Lozère braisé,**

écrasée de pommes de terre aux olives Picholine, concassé d'aubergines à l'orange et au romarin, jus de cuisson.

\*\*\*\*\*

### Fromages

#### **Composition de chèvres frais,**

3 aigres doux figue, pomme et miel. Tomate légèrement piquante.

\*\*\*\*\*

### Desserts

**Parfait Amour** : abricots du Roussillon, crème brûlée chocolat praliné.

ou

**Variation fraise** : fraises au jus, sorbet fraise mentholé, cristalline verveine.

**Entrée, poisson ou viande, fromage, dessert : 32€**

**Entrée, poisson, viande, fromage, dessert : 45€**