



Menu des Cimes : 58€

Soir, Dimanche et Jours Fériés

Mise en bouche

Entrées

Panko de Langoustines au Wasabi,

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.

Ou

Taureau de Camargue AOP en Tataki,

Croûte de mélisse-nori, symphonie autour du melon en calisson, bombe glacée au muscat de Lunel, pulpe confite au fenouil.

Plats

Turbot Rôti au Thym,

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.

Ou

Demi Pigeonneau Royal,

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

Desserts

Souvenir d'Enfance, Le Snickers

Mousseuse au chocolat lacté Alunga, cœur cacahuète-caramel, biscuit reconstitué, chocolat aéro et glace caramel à la fleur de sel.

Ou

Le Baba hommage à la Dame Helen Porter Mitchell, dite « Nellie Melba »,

Baba poché et glace vanille-framboise, tartare pêche-groseilles, gaspacho rafraîchissant pêche-amaretto et chantilly onctueuse.

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris



Menu des Cimes

