



Menu des Cimes : 58€

Soir, Dimanche et Jours Fériés

### Mise en bouche

\*\*\*\*\*

### Entrées

#### Foie Gras de Canard,

Poché au Costières façon vin chaud, mano à mano coing-céleri, véritable pain d'épices aux saveurs d'antan, sorbet vin rouge et pomelos.

Ou

#### Raviole de Gambas « Cévenole »,

Aux pommes du Vigan et marrons, velouté onctueux aux cèpes, écume de « Birlou »

\*\*\*\*\*

### Plats

#### Filet de Taureau AOP Camargue en Croûte d'Olives Noires,

« Terre végétale » au riz noir soufflé, légumes d'un pot et jus court tranché à l'huile de picholine du moulin de Villevieille.

Ou

#### Loup de Méditerranée Rôti au Sésame Yuzu,

« Choux-choux » vanille-citron, jus de veau à la verveine fraîche.

\*\*\*\*\*

### Fromage

Fromages de Monsieur Vergne, Maître Affineur aux Halles de Nîmes

\*\*\*\*\*

### Desserts

#### Comme l'Aime Mémère Janet,

Carrot-cake noix et épices, crémeux à l'orange, sorbet fromage blanc, carottes confites au sucre et marmelade d'agrumes.

Ou

#### On Croirait la Belle-Hélène,

Guet-Apens au chocolat noir grand cru 75%, poire pochée à la vanille, glace williamine, sauce caramel et aéro au chocolat au lait.

\*\*\*\*\*

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris



## Menu des Cimes

