



La Carte

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

Entrées

- Saumon sauvage de la Baltique mariné érable-whisky tourbé,** 16€
Céleri pluriel et fraîcheur de clémentines.
- Magret de canard cuit basse température,** 20€
Fumé au foin, pickles d'oignons au cassis, blettes et espuma de betteraves-figues.
- Homard de nos côtes servi en raviole,** 22€
Soubise d'oignons doux des Cévennes à la menthe du jardin,
Velouté d'artichauts et brousse aux picholines.

Plats

- « Mar e Monti »,** 25€
Poitrine de Porc fermier de l'Aveyron confite,
Langoustines juste saisies, carottes fanes en dégustation, salsifis aux noix de macadamia.
- Saint Pierre de petit bateau rôti « grenobloise »,** 34€
Asperges de Pays et risotto au riz Bio de Camargue,
Peps de citron et chlorophylle de persil plat.
- Filet de bœuf de l'Aubrac doré au poêlon,** 31€
Purée gourmande à la tomme des Baronnie de Monsieur Vergne, chips au paprika
Et embeurrée de choux de Bruxelles au lard de Colonnata.

Fromage

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



Desserts

- Comme un air de Piña Colada,** 10€
Ananas flambé au rhum ambré, « mochi » passion,
Nage à la coco et sorbet fraîcheur ananas-cardamome.
- Une Forêt Noire ?** 12€
Sponge cake « cherry », aero et ganache montée au chocolat lacté « Alunga »,
Cerises pochées au sirop de noisettes, glace onctueuse chocolat ivoire et cerises confites.
- Intemporel Soufflé Chaud au pastis Henri Bardouin,** 12€
Biscuit Emmanuel à l'Aubergine confite, fraises de Pays et fenouil poché aux épices.

Prix en Euros, Taxes et Service Compris

La Carte