



Menu des Cimes : 62,00€

Soir, Dimanche et Jours Fériés

### Mise en bouche

\*\*\*\*\*

### Entrées

**Magret de canard cuit basse température,**  
Fumé au foin, pickles d'oignons au cassis,  
blettes et espuma de betteraves-figues.

Ou

**Homard de nos côtes servi en raviole,**  
Soubise d'oignons doux des Cévennes à la menthe du jardin,  
velouté d'artichauts et brousse aux picholines.

\*\*\*\*\*

### Plats

**Saint Pierre de petit bateau rôti « grenobloise »,**  
Asperges de Pays et risotto au riz Bio de Camargue, peps de citron et chlorophylle de persil plat.

Ou

**Filet de bœuf de l'Aubrac doré au poêlon,**  
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,  
Meilleur Ouvrier de France**

\*\*\*\*\*

### Desserts

#### Une forêt Noire ?

Sponge cake « cherry », aéro et ganache montée au chocolat lacté « Alunga », cerises pochées au  
sirop de noisettes, glace onctueuse chocolat ivoire et cerises confites.

Ou

**Intemporel Soufflé Chaud au pastis Henri Bardouin,**  
Biscuit Emmanuel à l'aubergine confite, fraises de Pays et fenouil poché aux épices.

\*\*\*\*\*

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris



## *Menu des Cimes*