



Menu L'Éphémère : 31,00 €
Entrée, Plat, Dessert, Café
Midi uniquement,
hors dimanche et jours fériés

Entrées

Ceviche de maigre de Méditerranée,
Condiment poivron, mangue et piment, salade de fenouil mariné à l'orange.

Ou

Sanglier de chasse en croûte de noisette,
Purée brocoli et bimi, poireaux printaniers, vinaigrette noisette-ciboulette.

Ou

L'œuf Bio en feuille à feuille croquantes,
Parfum d'estragon du jardin, asperges de Pays en vinaigrette.

Plats

Tempura de gambas al nero di sepia et coriandre,
Carottes fanes coco curry, risotto au riz Bio de Camargue et ananas rôti.

Ou

Agneau de la Crau de 7 heures au vin des Costières,
Haricots tarbais cuisinés au blanc de bœuf, espuma d'oignons doux des Cévennes.

Ou

Tofu poêlé en habits de sésame noir,
Carottes plurielles et coco en complicité, riz soufflé croustillant.

Fromages ou Desserts

Assiette de Fromages du Moment

Ou

Compression de pommes du Vigan confites,
Rhubarbe acidulée, sauce caramel à la vanille de Tahiti et granola de fruits secs aux épices.

Ou

Comme un air de Snickers,
Les saveurs de mon enfance, ganache lactée alunga, cacahouètes et honeycomb.

Café

Entrée-Plat-Café : 24€
Plat-Dessert-Café : 24€
Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris
Menu Vég'Éphémère,
plat sans viande ni poisson



Menu L'Éphémère