



La Carte

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

Entrées

- Poulpe de Roche de Méditerranée,** 18€
Wonton de tourteau de casier, raisin « pop » muscat de Lunel,
Salsa piment-coriandre, sorbet surprenant d'une bisque au fenouil.
- Écrevisses « Pattes Rouges » à l'Huile de Citron Confit,** 20€
Asperges de pays en royale, bouillon rafraîchi à la cardamome noire, peps d'orange.
- Foie Gras Poché dans un Bouillon « Dashi »** 22€
Shitake façon teriyaki, sorbet acidulé aux groseilles, chou-rave en complicité,
Tuile craquante aux deux sésames.

Plats

- Cœur de Filet de Cabillaud en Habits de Tomates Multicolores,** 26€
Les flancs en véritable brandade de Nîmes, pommes cassées à l'huile du moulin de Villevieille,
Concassée de tomates-safran et origan du jardin.
- Dos de Loup de Méditerranée Flanqué au Lard de Colonnata,** 32€
Naan coriandre, blettes cuisinées aux coquillages, jus monté à l'aïoli,
Couteau gratiné au pesto de coriandre.
- Selle d'Agneau de la Plaine de la Crau,** 30€
Farce fine estragon-piment vert, caviar d'aubergine fumé,
Feuille à feuille croquant de parmesan, vierge de noisettes et beignet de tomate verte.

Fromage

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



Desserts

- Financier Gourmand Pistache et Farine de Pois Chiche de la Meunerie Filigrée,** 10€
Curd à la framboise, glace au poivre de Timut,
Mousseline allégée à la pistache et purée d'oseille.
- Le « Gâteau des Anges » Renversé au Caramel de Miel de Garrigue,** 12€
Fraises de pays en complicité, granola d'avoine, yaourt à la grecque et honeycomb.
- Souvenir d'Enfance, le « Bounty »,** 12€
Panacotta et guimauve coco, ganache montée, fines feuilles et sorbet cacao.

Prix en Euros, Taxes et Service Compris



La Carte