



Menu L'Éphémère :  
31,00 €  
Midi uniquement,  
Hors dimanche et jours fériés

\*\*\*\*\*

### Entrées

**Gravlax de Saumon aux Baies Roses et Fenouil Bronze,**  
Crèmeux avocat al nero di sepia, curd citron confit.

Ou

**Filet Mignon de Porc Fermier,**  
Asperges bicolores de notre région, fines duxelles de champignon et eryngii en complicité.

Ou

**Ravioli Frit de Tomme de Lozère à la Roquette \*,**  
Petits pois frais pluriels, oignons grelots.

\*\*\*\*\*

### Plats

**Filet de Daurade Saisi sur la Peau,**  
Lentilles corail aux agrumes, saladine de fenouil au safran, dés de mie frits au beurre de curry.

Ou

**Magret de Canard Peau Croustillante,**  
Fondue de poireaux à l'estragon du jardin, fine purée de pommes du Vigan fumée,  
Pickles granny-cerise, échalotte rôtie au vin rouge des Costières.

Ou

**Tofu en Habits de Sésame et Yuzu\*,**  
Lentilles corail aux agrumes, purée d'orange amère, saladine de fenouil au safran,  
Croutons frits au beurre de curry.

\*\*\*\*\*

### Fromages ou Desserts

**Assiette de Fromages du Moment**

Ou

**Tartelette Craquante sur un Air de « Forêt Noire »,**  
Chocolat grand cru Saint-Domingue, Frangelico, cerises et noisettes.

Ou

**La Gourmande Pana Cotta à la Fève de Tonka,**  
Fraîcheur de Pomelos, pain d'épices moelleux de mon enfance et noix caramélisées.

\*\*\*\*\*

### Café

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





## Menu L'Éphémère