



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