



La Carte

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

Entrées

- Autour de la Tomate,** 16€
Tartare de tomates green zébra, pétales confites thym et ail, billes de tomate,
Espuma mozzarella basilic fumée, glace d'un pesto,
Accras de brandade à la coriandre.
- Tataki de Bonite de Méditerranée,** 20€
Ravioles frites de légumes à la menthe japonaise du jardin, purée betterave-gingembre,
Condiment groseille, enoki et sorbet de céleri au saté
- Pressé de Foie Gras au Cognac,** 22€
Pêches de pays rôties et en purée à la mélisse du jardin,
Bonbon de canard confit au parfum de Timut

Plats

- Les Trois Petits Farcis Provençaux Revisités,** 24€
Oignon farci d'une « kefta » menthe, cumin et origan,
Poivron et épaule confite parfumés à la féta et pignon-basilic,
Pommes de terre grenaille et mousseline d'agneau anchois-piment.
- Saint-Pierre de Petit Bateau Rôti au Thym du Jardin,** 32€
Artichaut barigoule, aioli, chips d'ail et d'artichaut, pickles d'ail,
Sauce américaine montée au beurre.
- Pigeonneau Fermier du Poitou,** 34€
Suprême rôti, cuisse confite au sirop d'érable, cannelloni de chou aux groseilles à maquereau,
Nem de ses abatis, chutney de myrtilles et chou rave en purée.

Fromage

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

Desserts

- Abricots, Abricots, Abricots... Mille et Une Façons de le Déguster,** 10€
Rôti au thym, tarte amandine, tartare au poivre de Sichuan,
« Milk-shake » lait d'amande lavande et granola, sorbet frais au romarin.
- Pour les Chocovores,** 12€
Trio de crus de la maison Barry, pana cotta, ganache montée et autres gourmandises,
Glace vanille « charbon ».
- La Gourmande Crème Brulée à la Mûre,** 10€
Sorbet surprenant à l'oseille, grany, sponge cake au miel,
Crumble et « honey comb » cannelle.



La Carte