

Menu Végétarien

42

Soir, Dimanche et Jours Fériés

Mise en Appétit du Château

Entrées

Raviolis Frits de Légumes à la Menthe Japonaise du Jardin, Sorbet surprenant céleri-saté, enoki, purée de betteraves et gingembre, condiment groseille.

Ou

Autour de la Tomate,

Tartare de tomates green zébra, pétales confites thym et ail, billes de tomate, Espuma mozzarella basilic fumée, glace d'un pesto.

Plats

Canneloni de Chou aux Groseilles à Maquereau, Chutney myrtille, chou rave en purée et rôti, tuile et croutons noisette.

Ou

Artichaut Barigoule et Sa Garniture, Chips d'ail et d'artichaut, aïoli, pickles d'aïl, beignets de tomate en tempura.

Fromages ou Desserts

Nos Desserts à la Carte

Ou

Les Fromages de Maître Vergne, Mof aux Halles de Nîmes.

Boissons non incluses Prix en euros Taxes et service compris





Menu Végétarien



