



Menu L'Éphémère : 31,00 €
Entrée, Plat, Dessert, Café
Midi uniquement,
hors dimanche et jours fériés

Entrées

Cromesquis de Chèvre Frais et Mascarpone,
Courgettes en fine purée et tartare croquant, citron confit et pignons de pin.

Ou

Samossa de Volaille Fermière,
Mousseline de chou-fleur au beurre noisette, romanesco et condiment de câpres et poivron.

Ou

Ceviche de Daurade Coryphène en Habit d'Avoine Toasté,
Gel concombre, groseilles à maquereaux, salsa, coriandre et piment vert.

Plats

Filet Mignon de Porc Fermier Confit au « Lardo d'Arnad »,
Poireaux rôtis à la badiane, mousseline de fenouil,
Pickle de pomme au poivre de Tellichery.

Ou

Cabillaud en Croute de Chorizo,
Crèmeux de lentilles caviar au thym, coulis de poivrons grillés, amandes rôties,
Seiches en persillade et tomate rôtie.

Ou

Risotto au riz bio de Camargue et Grana Padano,
Parfums de fenouil, poireaux rôtis à la badiane et amandes rôties.

Fromages ou Desserts

Assiette de Fromages du Moment

Ou

Comme un Air d' « After Eight »,
Pana cotta au chocolat noir St Domingue, ganache alunga-menthe poivrée,
Sorbet fromage blanc au poivre de Timut.

Ou

Le Gourmand Financier Renversé au Melon Caramélisé,
Gaspacho tomate-melon, chiboust à la verveine, tomate d'amour.

Café

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



Menu L'Éphémère