



La Carte

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

Entrées

Maquereau de Méditerranée en Fines Rillettes et Fumé par nos Soins,
Céleri confit, pita à l'anis vert, sauce chimichurri et popcorn au cumin. 18€

Tartare de Taureau de Camargue AOP,
Tomate séchée et origan, focaccia au basilic sur un air de pissaladière,
Glace aux oignons doux des Cévennes. 20€

Langoustines Rôties aux Amandes,
Velouté onctueux de panais, céleri cuisiné au cerfeuil et à l'estragon,
Caviar de bisque, tuile de coquillage. 22€

Plats

Lapin Fermier en Dégustation,
Cromesquis de cuisses en croute de charbon, ravioli cacao de ses abatis,
« Filet » basse température, potiron pluriel. 24€

Ris de Veau Meunière,
Etuviée d'épinards coriandre-fêta, guacamole, pommes de terre darphin,
Purée de citron-confit, caviar de hareng fumé. 34€

Lotte de Chalut Pochée Citronnelle-Verveine,
Chou-fleur grillé et en couscous citron, mousseline Dubarry « al nero di seppia »,
Poulpe frit, chips de riz noir de Camargue, sauce barbecue. 30€

Fromages

Assiette de Fromages Affinés par M. Vergne, Maître Affineur,
Meilleur Ouvrier de France aux Halles de Nîmes. 12 €



Desserts

Gâteau Moelleux des Anges,
Figues rôties et en tartare, glace aux marrons, granola aux noix, mascarpone vanillé. 10€

Omelette Norvégienne, 12€
Poire, gin et thé lapsang-souchong, biscuit blondie et raisins gonflés à la cardamome noire,
Sorbet lacté poire-thé noir, crumble d'épices, compoté au gin Hendrick's.

Cookies and Cream, 10€
Cookies, ganache lacté au chocolat alunga, ganache montée au chocolat St Domingue,
Sauce caramel, glace onctueuse à la crème épaisse, aéro.

Prix en Euros, Taxes et Service Compris



La Carte