



## 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