



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

Entrées

Agneau de 7 Heures au Vin des Costières,

Aubergine confite et farce de légumes du soleil aux 4 épices.

Suggestion de vin : vin rosé, AOP Duché d'Uzès Les Collines de Bourdic « La Rabassière »

Ou

Velouté d'Artichauts au lait d'Amandes et Amandes Rôties,

Saladine de haricots verts en persillade.

Suggestion de vin : Vin de Pays d'Ardèche Domaine Salel-Renaud « Qué Sa Quo ! »

Ou

Tartare de Daurade au Basilic*,

Piperade de poivrons et courgettes, crémeux tomate au piment d'Espelette.

Suggestion de vin : vin rosé, AOC Côteaux Varois, Domaine « La Rose des Vents »

Plats

Quasi de Veau Rôti au Thym,

Mousseline de pommes de terre à la coco, prune rôtie à la badiane.

Suggestion de vin : vin blanc, AOP Duché d'Uzès Les Collines de Bourdic « Le Prestige »

Ou

Saumon en Habit Sésame-Curry,

Risotto au riz carnaroli et ananas coriandre, écume citronnelle, chips de riz soufflé.

Suggestion de vin : vin blanc, IGP Pays d'Oc, Domaine de Masserau « Le Viognier »

Ou

Tofu aux Flocons d'Avoine Epicé*,

Risotto au riz carnaroli et ananas coriandre, écume citronnelle, chips de riz soufflé.

Suggestion de vin : vin blanc, AOP Vin de Pays d'Oc, Les Vignerons d'Eleins, « Or Série-Gewurztraminer »

Fromages ou Desserts

Assiette de Fromages du Moment.

Suggestion de vin : vin rouge, AOP Duché d'Uzès Les Collines de Bourdic « Le Prestige »

Ou

Fruits et Fleurs en Salut Automnal,

Parfait glacé thym-orange, smoothie pêche à la rose, sorbet abricot au romarin.

Suggestion de vin : Champagne rosé, Delas Frère, « Deutz Brut Rosé »

Ou

Financier Gourmand à la Châtaigne et Cœur Poire Badiane,

Pomme rôtie, glace onctueuse pomme noix, chantilly mascarpone vanillée.

Suggestion : Liqueur Aelfred, « Castagnade »

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