



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

Entrées

Espadon de Méditerranée Saisi à la Flamme,

Choux-fleurs multicolores en pickles, rôtis et en semoule, vinaigrette pomme et sorbet yuzu.

Suggestion de vin : vin blanc, IGP Vin de Pays d'Oc, Cave des Vignerons d'Eleins « Chardonnay »

Ou

Volaille Fermière Cuisson Basse Température,

Pommes de terre sautées à la coriandre, écume parmentière fumée, panais frit, jus court et lard grillé.

Suggestion de vin : vin blanc, AOC Languedoc, Mas Bruguière « Les Mûriers »

Ou

Le Melon*,

En gaspacho à la tomate de pays, confit et grillé, mariné anis-Sichuan, salsa raisin verveine.

Suggestion de vin : Vin de Liqueur, Domaine de la Plaine « Pied de Nez »

Plats

Le Cochon Fermier Laqué au Miel de Thym,

Purée de céleri à la moutarde, champignons bruns marinés au gingembre, eryngii grillé.

Suggestion de vin : vin rouge, AOP Languedoc, Mas d'Espanet « Eolienne »

Ou

Daurade Royale Saisie sur la Peau,

Jus réglisse, fenouil confit au citron, lentilles corail au curry, oranges au safran.

Suggestion de vin : vin blanc, AOC Crozes-Hermitage, Domaine Belle « Les Terres Blanches »

Ou

Tofu Meunière*,

Lentilles corail au curry et orange safran, fenouil confit au citron, amandes grillées

Suggestion de vin : vin rouge, IGP Côteaux du Pont du Gard, Claudine Vigne « La Garrigue »

Fromages ou Desserts

Assiette de Fromages du Moment

Suggestion de vin : AOC Pic-Saint-Loup, Domaine Pierre Clavel « Bonne Pioche »

Ou

Le Moelleux au Chocolat Ivoire et Pistaches,

Anglaise tonka, chouchous fruits secs, meringue croquant, sorbet yaourt aux zestes d'orange.

Suggestion de vin : Champagne Rosé, Lamiable « Grand Cru »

Ou

Fraîcheur Fruitée,

Tartare concombre-pomme à la menthe, espuma coco, madeleine au pavot,

Figue pochée à la citronnelle, prune rôtie au poivre de Timut.

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

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