



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

Entrées

Effilochée de Bœuf,

Cuite au Coca-Cola, tomates cerises confites, purée de tomate fumée, salade trévisse.

Suggestion de vin : vin rouge, IGP Vin de Pays d'Oc, Les Collines de Bourdic « Le Prestige »

Ou

Retour de Pêche,

En ceviche, gambas poêlée, piment rouge, gingembre, radis et poivron.

Suggestion de vin : vin blanc, AOC Languedoc, Domaine Clos Marie « Manon »

Ou

Pain Perdu Salé*,

Purée haricots coco et tomate, duxelles de champignon, champignons sauvages et œuf parfait.

Suggestion de vin : AOC Côteaux du Languedoc, Mas Granier « Parenthèse »

Plats

Joue de Porc,

Glacée au jus de fève tonka, déclinaison autour de la carotte, pomme rôtie et coing.

Suggestion de vin : vin rouge, IGP Pays du Gard, Roc d'Anglade

Ou

Mulet,

Panais en purée et frit, gnocchi à la semoule, vinaigrette à la noisette et à l'estragon.

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

Ou

Véritable Risotto*,

Au safran, échalotte confite, oignon grelot grillé et copeaux de Grana Padano.

Suggestion de vin : vin blanc, AOC Languedoc, Mas Granier « Les Marnes »

Fromages ou Desserts

Assiette de Fromages du Moment

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

Ou

Gianduja,

Paris Montaigne à la mousseline pralinée, Aero caramel et bonbon noisette.

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

Ou

Le Melon,

En pana cotta et purée de Sichuan, guimauve citronnelle, sablé et nougatine citron vert, sorbet fraise.

Suggestion de vin : vin de liqueur de muscat, Domaine de la Plaine « Le Pied de Nez »

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