



Menu des Cimes :

62,00€

Soir, Dimanche et Jours Fériés

Mise en Appétit du Château

Entrées

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

Ou

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

Plats

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

Ou

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.

Fromage

Les Fromages de Maître Vergne, Mof aux Halles de Nîmes.

Le Trou de Pondres en Prélude Gourmand

Desserts

Omelette Norvégienne,
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.

Ou

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

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris





Menu des Cimes