



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

Entrées

Comme un Air de Tajine,

Epaulé d'agneau rôti, figues caramélisées, carottes, cumin et ras el hanout.

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

Ou

Royale d'Anchois,

Duo de courgettes, tomates séchées et anchois marinés.

Suggestion de vin : vin blanc, IGP Pays du Gard, Domaine Foltodon « Les Féréoles »

Ou

L'Aubergine*,

Biscuit Emmanuel, rillettes d'aubergine aux quatre épices, coleslaw de panais et fenouil, crème de cumbawa.

Suggestion de vin : vin rouge, AOP Languedoc Sommières, Mas Granier « Les Grès »

Plats

Magret de Canard,

Betteraves en complicité, compote de coing, lapsang souchong et jus de volaille.

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

Ou

Cioppino,

Retour de pêche, palourdes et moules, fenouil confit, sauce de crustacés et tomate.

Suggestion de vin : vin blanc, AOC Saint-Véran, Domaine Rijckaert « En Avonne »

Ou

Gnocchi de Polenta*,

Champignons sauvages et poireaux, crème d'ail et Grana Padano.

Suggestion de vin : vin rouge, AOC Languedoc, Mas Bruguière « L'Arbouse »

Fromages ou Desserts

Assiette de Fromages du Moment

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

Ou

Poire Williams,

Pochée au vin blanc et à la badiane, crumble d'épices, glace caramel au beurre salé, honeycomb et mascarpone.

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

Ou

Cake aux Raisins,

Tartare de raisins multicolores, gingembre, raisins pochés à la verveine, Philadelphia et glace charbon.

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

