



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

\*\*\*\*\*

### Entrées

#### Royale de Cèpes,

Fine purée de betterave, champignons eryngii marinés façon teriyaki.

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

Ou

#### Joue de Porc Fermier Longuement Confite,

Mousseline de panais à la pistache, châtaignes plurielles, jus court à la griotte

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

Ou

#### Daurade Bio du Golfe de Corinthe\*,

Condiment mangue-fenouil, agar de butternut, fenouil confit, sauce aux agrumes et poireau grillé.

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

\*\*\*\*\*

### Plats

#### Quasi de Veau Laqué au Miel de Thym,

Fine purée de pois à l'orange, prune rôtie à la badiane, pesto de coriandre.

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

Ou

#### Mérou Rôti aux Pignons,

Ecrasé de pommes de terre au chorizo de Camargue, courgette grillée à la sauge, sauce américaine.

*Suggestion de vin : vin blanc, AOP Duché d'Uzes, les Collines de Bourdic « La Rabassière »*

Ou

#### Risotto au Riz Bio de Camargue et Grana Padano\*,

Parfums de truffe et quelques champignons grillés.

*Suggestion de vin : vin rouge, AOC Languedoc, Mas d'Espagnet « Eolienne »*

\*\*\*\*\*

### Fromages ou Desserts

#### Assiette de Fromages du Moment

*Suggestion de vin : IGP Pays du Gard, Domaine Foltodon « Foltodon »*

Ou

#### Financier au Citron,

Gingembre et sésame, crémeux choco-ivoire, chamallow gingembre-sésame,

Sorbet citron parfumé à la sauge du jardin.

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

Ou

#### Panna Cotta aux Popcorn,

Coulis et sorbet cacao, purée de maïs et aéro St Domingue.

*Suggestion de vin : Champagne brut, Delas Frères, 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

