



La Carte

(Du Mardi au Samedi soir, Dimanche Midi et Jours Fériés)

Entrées

- Baba Gourmand de Canard Confit,**
Bouillon au vinaigre de Pedro Ximenes, betteraves plurielles en complicité. 18€
- Velours de Cèpes,**
Oignons doux des Cévennes farci à la mousse de pain grillé, tuile des mendiants,
Condiment fruits secs. 18€
- Partition Autour de la Betterave et du Citron,**
Cromesquis de chèvre frais. 18€
- Foie Gras de Canard Cuit au Torchon,**
Cœur de Châtaignes, variation de figues de pays, biscuit au café espresso,
Sorbet « vin chaud épice ». 24€
- Noix de St Jacques de Nos Côtes en Trilogie,**
Poêlée sur coquille, en tartare et en farce fine « soufflée », assaisonnement d'une Grenobloise. 22€

Plats

- Poitrine de Cochon Fermier du Mont Ventoux,**
Sauce bagna cauda, beignets d'anchois marinés, endive confite aux câpres capucines,
Condiment de radis au piment vert. 28€
- Le Classique Risotto au Riz Bio de Camargue,**
Topinambour, chips de panais, oignons doux et pecorino à la truffe. 24€
- Légumes Automnaux d'un Pot,**
Bouillon miso et estragon, beignets de tofu, purée d'agrumes au poivre de Tellicherry. 24€
- Taureau AOP Camargue Bio en Filet,**
Mousseline de topinambours, pecorino et croutons à la truffe,
Oignons glacés à brun, chips de panais. 32€
- Saint Pierre de Petite Pêche,**
Pain perdu au laurier, légumes d'un civet, sauce au vin rouge et foie de lotte,
Purée d'agrumes au poivre de Tellicherry, copeaux de poutargue. 30€

Fromages

- Assiette de Fromages Affinés par M. Vergne, Maître Affineur,**
Meilleur Ouvrier de France aux Halles de Nîmes. 12 €

Desserts

- Moelleux de Pistaches à l'Huile du Moulin de Villevieille,**
« Crumble de chocolat Zéphyr », fraîcheur d'agrumes, sorbet lacté à l'orange,
Crèmeux ricotta aux pignons. 10€
- Hommage à Dame Hortense Schneider,**
Poire pochée, pana cotta au chocolat Inaya, biscuit mirliton, tuile aux amandes grillées,
Sorbet intensément poire William et sauce chocolat chaud. 12€
- La Gourmande Tarte Tatin aux Coings Confits,**
Crème à la fève Tonka, honeycomb, pickles de granny, sorbet à la carthagène. 10€

Prix en Euros, Taxes et Service Compris

