



Menu Végétarien :

42 €

Soir, Dimanche et Jours Fériés

Mise en Appétit du Château

Entrées

Velours de Cèpes,
Oignons doux des Cévennes farci à la mousse de pain grillé, tuile des mendiants,
Condiment fruits secs.

Ou

Partition Autour de la Betterave et du Citron,
Cromesquis de chèvre frais.

Plats

Le Classique Risotto au Riz Bio de Camargue,
Topinambour, chips de panais, oignons doux et pecorino à la truffe.

Ou

Légumes Automnaux d'un Pot,
Bouillon miso et estragon, beignets de tofu, purée d'agrumes au poivre de Tellicherry.

Fromages ou Desserts

Gourmandises de Notre Carte au Choix

Ou

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

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris

