



Menu des Cimes :

62,00€

Soir, Dimanche et Jours Fériés

Mise en Appétit du Château

Entrées

Foie Gras de Canard Cuit au Torchon,
Cœur de Châtaignes, variation de figues de pays, biscuit au café espresso,
Sorbet « vin chaud épicé ».

Ou

Noix de St Jacques de Nos Côtes en Trilogie,
Poêlée sur coquille, en tartare et en farce fine « soufflée », assaisonnement d'une Grenobloise.

Plats

Taureau AOP Camargue Bio en Filet,
Mousseline de topinambours, pecorino et croûtons à la truffe,
Oignons glacés à brun, chips de panais.

Ou

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.

Fromage

Les Fromages de Maître Vergne, Mof aux Halles de Nîmes,
Agrémentés de fruits secs, chutney et fruits pochés, et son petit pain spécial du moment.

Prélude Gourmand

Desserts

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.

Ou

La Gourmande Tarte Tatin aux Coings Confits,
Crème à la fève Tonka, honeycomb, pickles de granny, sorbet à la carthagène.

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris

