



Menu des cimes : 62,00 €

(2 entrées, plat, fromage et dessert)

### Rouget

mariné « comme une escabèche », parfumé à l'estragon, aux baies roses et à la coriandre puis arrosé au champagne.

\*\*\*\*\*

### Foie gras de canard

fondue au four, moutarde de figues, mesclun champêtre et condiment à la tomate séchée.

\*\*\*\*\*

### Travers de porc

croustillant, anchoïade de légumes, jus au miel des Garrigues.

Ou

### Merlu de ligne

à la plancha, morilles, salsifis et feuilles de blettes, écume de champignons.

\*\*\*\*\*

### Les fromages de Maître Vergne, MOF fromager à Nîmes

\*\*\*\*\*

### « Carrot cake »

pommade de potimarron, sorbet au fromage blanc et pépins de courge.

Ou

### Ganache au chocolat noir

huile d'olive du moulin de Villevieille, mandarine et sorbet lacté à l'orange.

Menu découverte : 45,00 €  
Entrée, plat, dessert

Boissons non incluses  
Prix en euros  
Taxes et service compris



*Menu des cimes*

*&*

*Menu découverte*

