



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

\*\*\*\*\*

### Entrées

**Mesclun Champêtre,**  
Sauté d'encornets à l'ail, oignons des Cévennes et essence basilic.  
*Suggestion de vin : vin blanc, IGP Pays du Gard, Domaine Foltodon, « Les Féréoles »*

Ou

**Truite Sous Presse,**  
Marinée au curry Madras, sel de lave et huile d'olive du moulin de Villevieille.  
*Suggestion de vin : vin rouge, AOP Languedoc, Mas d'Espanet « Eolienne »*

\*\*\*\*\*

### Plats

**Travers de Porc,**  
Croustillant, anchoïade de légumes, jus au miel des Garrigues.  
*Suggestion de vin : vin rouge, IGP Pays du Gard, Roc d'Anglade*

Ou

**Saint Pierre,**  
Comme une Paëlla, safrané, piquillos, chorizo et bouquet d'herbe.  
*Suggestion de vin : vin blanc, IGP Pays d'Oc, Les Collines de Bourdic « Le Prestige »*

\*\*\*\*\*

### Fromages ou Dessert

**Assiette de Fromages du Moment**  
*Suggestion de vin : vin rouge, AOC Pic-Saint-Loup, Domaine Pierre Clavel « Bonne Pioche »*

Ou

**Figues Rôties au Four,**  
Noix de pécan, glace au balsamique blanc, violette des prés.  
*Suggestion de vin : vin rosé effervescent, Bugey Cerdon « Le Cerdon » Méthode Ancestrale*

\*\*\*\*\*

### Café

Entrée-Plat-Café : 24€  
Plat-Dessert-Café : 24€  
Boissons non incluses  
Prix en euros  
Taxes et service compris



## Menu L'Éphémère

