



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

