



Menu du marché

Entrée, plat & dessert : 31€

Entrée & plat : 24€

Plat & dessert : 24€

Entrées

Tomate cœur de bœuf marinée à la truffe d'été

Vichyssoise de tomates anciennes au vinaigre de céleri rave

Ou

Crouton de thon blanc de Saint Jean de Luz

Tartare de betteraves rouges et pommes « délice d'or », huile d'olive du moulin de Villevieille

Plats

Risotto de petit épeautre du Ventoux aux légumes

Œuf poché et huile de paprika fumé

Ou

Truit des Pyrénées

A la plancha, courgette, girolles et sauce vin rouge

Ou

Paleron de veau confit

Haricots verts, haricots beurre et haricots coco, écume de champignons de Paris

Desserts

Panna cotta au sucre de coco vanille

Compote de fruit rouge, crumble d'amande à la réglisse et « Reine Claude » rôtie au four

Ou

Salade d'abricot

Croutons de Fougasse d'Aigues-Mortes et sorbet au yaourt de brebis

Entrées à la carte: 16€

Plats à la carte: 22€

Dessert ou fromage à la carte: 12€

Boissons non incluses

Prix en euros, Taxes et services compris