



Menu du marché 33€

entrée, plat et dessert

Entrées

Truite des Pyrénées

fumée à chaud, vinaigrette tiède de légumes, croûtons, crème et œufs de truite.

Ou

Tartare d'algues, noix et câpres

bouquet d'herbes du jardin, cracker au sésame.

Plats

Pièce de bœuf Angus,

pesto à l'ail des ours, asperges vertes du Gard et pommes de terre rôties au four.

Ou

Curry de protéines de soja et carottes,

lait de coco, coriandre et gingembre frais.

Ou

Dos de Lotte comme une escabèche

Parfumée à l'estragon, risotto de petit épeautre du Ventoux.

Fromage ou Dessert

Rocamadour

mariné à l'huile d'olive et paprika fumé, mesclun.

Ou

« Comme un fraisier »

dacquoise de noisette, crème vanillée, glace à la fraise et jus de coco.

Menu en 4 services, un plat en plus au choix, 45€

Formule Midi 24€

Du mardi midi au vendredi midi, hors jours fériés

Plat

*Fougasse aux olives verte façon Vito Tonello,
Pommes de terre rôties au four.*

Dessert

Flan de yaourt aux fruits

