



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.

Fromage ou Dessert

Pélardon des Cévennes

mariné à l'huile d'olive et za'atar, 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€

Entrée, plat ou plat, dessert 24€ les midis de semaine, hors jours fériés.