



Menu du marché 33€

entrée, plat et dessert

Entrées

Tartare de betterave rouge

Crue et cuite, à l'huile d'argan, crouton de jambon cru des Aldudes

Ou

Sashimi de truite des Pyrénées

Poutargue, œuf de truite, citron vert et huile de noix

Plats

Porc de race « Kintoa »

Epauve confite et grillée sur la plancha, huile aux piments doux,
oignon des Cévennes, haricots cocos et tomates

Ou

Curry de protéines de soja et carottes,

lait de coco, coriandre et gingembre frais.

Desserts

Cacahuètes

Biscuit-glace-croquant et crémeux à l'infusion de pain grillé

Ou

Soupe de fraise du Gard

Poivre noir, coulis de fruits rouges et glace vanille-balsamique

Menu découverte 48€

entrée, plat, fromage et dessert

Entrée

Carpaccio de tomates anciennes,
Truffe d'été, huile d'olive du moulin de Villevieille et copeaux de parmesan

Plat

Truite sauvage d'Adour
A la plancha, vinaigrette tiède aux algues et câpres

Fromage

Assiette de fromages fermiers régionaux

Dessert

Sablé aux framboises,
Mouse et sorbet aux fruits de la passion

Formule Midi 24€

Du mardi midi au vendredi midi, hors jours fériés

Plat

Hamburger de nos terres
Taureau de Camargue, oignons des Cévennes et pèlardon

Dessert

La saison des fraises