



## 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

#### **Epaule de porc « Kintoa »**

Lentilles Beluga, compotée d'oignons des Cévennes, huile pimentée

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

Thon blanc de ligne,  
Fenouil, haricots cocos rouges, et crème aux parfums fumés

### 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

