



Menus



La carte

Entrées

Terrine de foie gras 17€
au poivre noir, chutney de figues, mesclun aux herbes

Verrine d'été 13€
caviar d'aubergine, courgettes marinées,
crumble au parmesan et crouton de piquillos et câpres

Green Zebra et truffes de la Saint-Jean, 15€
gomasio, huile de basilic et ciboulette

Tataki de truite des Pyrénées 15€
aux zestes d'agrumes, soja et sésame croquant

Plats

Hamburger de nos terres 20€
Viande de taureau, pélardon et oignons doux des Cévennes

Risotto Nero 22€
au poulpe de roche, piquillos, vinaigrette tiède de tomates et haricots verts

Pâtes aux truffes de la Saint Jean 19€
Jus de truffe, persil plat et vieux parmesan

Brandade de morue, 21€
soupe de roche , citron confit, croutons et ratatouille

Desserts

Sablé aux framboises 12€
mousse et sorbet aux fruits de la passion

Cacahuètes 13€
biscuit-glace-croquant, crémeux à l'infusion de pain grillé

Soupe d'abricots du Gard 12€
sirop à la vanille et parfums de verveine, sorbet aux fruits

Assiette de fromages fermiers 14€

Menu découverte 48€

entrée, plat, fromage et dessert.

Entrée

Carpaccio de veau
mariné minute au citron, persillade, herbes du jardin et copeaux de parmesan

Plat

Thon rouge de ligne,
tartiné à l'anchoïade, légumes croquants, croustillant et crème aux parfums fumés

Fromage

Ossau Iraty fermier,
confiture de cerises noires, bouquet de salades

Dessert

Chocolat amer
« tout chocolat », tranche de chocolat noir fondant, crème froide au chocolat,
craquelin au gruë de cacao et jus au chocolat tiède

Boissons non incluses