



Menu du Jour de l'An 75€

### Prélude de fête

**Escargots des Prés Verts,**  
élevage de la Vaunage, raviole de champignons

### Entrées

**Tartare de langoustines,**  
cébettes, noix de cajou et pommes confites

Ou

**Marbré de foie gras mi-cuit de la ferme du Gubernat,**  
chutney aux oignons doux des Cévennes

### Plats

#### Dos de cabillaud

de pêche raisonnée, en croûte de chorizo, émulsion citron vert,  
oignons grelots confits, brunoise de légumes

Ou

**Filet mignon de la Ferme de Beauregard**  
laqué au miel de safran d'Anduze, mousseline de topinambour, butternut rôti

### Trou de Pondres

Sorbet citron, limoncello et champagne

### Fromage

**Pélardon des Cévennes,**  
à la truffe du Gard et mariné à l'huile d'olive du Moulin de Villevieille

### Desserts

**Entremet glacé citron-yuzu,**  
croquant praliné, segment agrume, écume coco et vanille

### Coupe de Champagne

Boissons non incluses  
Prix en euros  
Taxes et service compris



*Menu*  
*du Jour de l'An*