

## Entrées

Mille-feuille d'aubergine au parmesan,  
pancetta, mesclun et tuile croustillante. 9€

Carpaccio de tomates de pays,  
pesto, pickles d'oignons rouge, burrata crémeuse. 9€

Salade cévenole,  
toast de pélardon chaud, poêlée de lard, oignons confits et croûtons. 9€

Entrée du jour (voir ardoise).

## Plats

Pêche du jour,  
selon arrivage (Grau du Roi ou Sète), ratatouille provençale, sauce vierge. 22€

Filet de taureau de Camargue AOP bio,  
condiment échalote, ail et ciboulette, flan de carotte et fagots de haricots verts. 23€

Lasagnes aux légumes de saison. 18€

Suggestion du Chef (voir ardoise)

Tous nos plats sont accompagnés de riz de Camargue IGP ou de pommes de terre mitrilles en persillades  
Ou de mesclun.

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris



## Fromages

*Assortiment de fromages affinés par Vincent Vegne,* 13€  
*Meilleur Ouvrier de France, les Halles, Nîmes.*

*Pélardon des Cévennes,* 8€  
*miel des garrigues et mesclun.*

## Desserts

*Gâteau chocolat noir Guanaja,* 9€  
*ganache montée au chocolat au lait Jivara et crème anglaise tonka.*

*Tarte de saison,* 8€  
*crème légère à la vanille, fruit et coulis de saison, sablé breton.*

*Nage de fruits frais,* 7€  
*sirop menthe-verveine, sorbet citron et chips de fruit.*

*Suggestion du Pâtissier (voir ardoise).*

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris