

Entrées

Salade de roquette, Tempura de légumes et truffe d'été.	9€
Tomates anciennes de pays, Pesto au basilic, pickles d'oignons rouge, burrata crémeuse.	9€
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et câpres.	10€

Plats

Pêche du jour, selon arrivage (Grau du Roi ou Sète), ratatouille provençale, sauce vierge.	22€
Filet de taureau de Camargue AOP bio, Poêlé de champignons.	24€
Légumes farcis au millet et girolles.	17€

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



Fromages

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

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

Desserts

Tarte au citron meringuée. 8€

Eclair à la vanille et aux fruits rouges. 8€

Brunoise de fruits exotiques,
Roquette, espuma coco et sorbet mangue 7€

Menus

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 33€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert 40€

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris