

## 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 mitrailles 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