



Menu Gourmand à 55€

Mise en bouche

Entrée de la Terre

Foie gras de canard,
confit d'oignon doux des Cévennes et toast.

Entrée de la Mer

Noix de Saint Jacques parfumées à l'orange,
juste saisies, avocat en mousseline et écume d'eau de mer.

Plat signature

Filet de taureau AOP Camargue bio,
écrasé de pomme de terre à la truffe, blettes aux olives et aux câpres, épinards frais et jus court.

Fromages ou Dessert

Assortiment de fromages de région,
affinés par Vincent Vergne, MOF aux Halles de Nîmes.

ou

Bavarois chocolat-orange,
soufflé au Grand-Marnier, crème à l'orange, crumble au pollen et sorbet clémentine.

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris