CARTE

Entrées

Noix de Saint Jacques parfumées à l'orange, 16€

juste saisies, avocat en mousseline et écume d'eau de mer.

Saumon fumé par nos soins au miel de châtaignier, 16€

tiédi, galette de pommes de terre à l'aneth, légumes d'hiver vapeur et écume à l'aneth.

Foie gras de canard, 18€

confit d'oignon doux des Cévennes et toast.

Tartare de canard, 15€

coleslaw au jus de clémentine, copeaux de parmesan et flûte de poireau à l'orange.

Velouté de butternut, 13€

châtaignes cévenoles cassées, croûton de pain d'épeautre à l'huile d'Argan, sel d'argile et éclats de maïs.

Plats

Lotte piquée au speck, 24€

crème à l'ail au lait d'amande, embeurrée d'endives et jus court.

Filet de taureau AOP Camargue bio, 28€

écrasé de pomme de terre à la truffe, blettes aux olives et aux câpres, épinards frais et jus court.

Quasi de veau flambé au Calvados, 20€

mille-feuille de pomme de terre, flûte de poireau confit à la graisse de canard, jus de cuisson et huile de truffe.

Risotto au riz de Camargue AOP, 18€

œuf parfait, topinambours rôtis et truffe.

Fromages

Assortiment de fromages affinés par Vincent Vergne, 13€

Meilleur Ouvrier de France, les Halles, Nîmes.

Pélardon des Cévennes, Mas de Fontcouerte, 9€

miel des garrigues et mesclun.

Desserts

Comme un Snickers, 12€

génoise chocolat, ganache montée Dulcey, caramel aux cacahuètes.

Gourmandise aux poires, 11€

crème vanille cannelle, dentelles caramel.

Tarte tatin, 11€

crème fouettée à l'amande amère, crémeux amande et crème glacée aux canistrelli.

Bavarois chocolat-orange, 12€

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

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris