Disponible uniquement le midi du mercredi au samedi

Entrées

Royale de corail de saint-jacques,
purée de carottes coco-curry, tuiles dentelles au curry, réduction d'orange.

Croustillant de canard et foie gras,
potage Parmentier, brunoise de pommes de terre sautées.

Panais cuit basse température grillé à la cardamome noire,
topinambours lactofermentés et en purée, gel poire et tuile au sarrasin.

Plats

Poitrine de cochon de la Crau basse température,
mousseline de panais, salsifis grillés et en chips, jus court.

Terrine de carottes à la verveine,
pickles de carottes, purée de clémentines confites et condiment aux haricots rouges.

Pêche du moment grillé,
déclinaison de choux-fleurs, condiment de citron confit, olives noires séchées.

Fromage ou Desserts

Pélardon des Cévennes,
Mas de Fontcouverte Fromagerie, miel des garrigues et mesclun.

Baba pomme chartreuse,
pomme en compote, gel et chips, poivre à queue.

Meringue craquante,
crémeux châtaigne, pamplemousse en texture, sorbet agrumes.

Entrée, plat, fromage ou dessert – 29€
Entrée, plat ou Plat, dessert – 22€

Boissons non incluses - Prix en euros - Taxes et service compris