



Menu Découverte

Amuse-bouche

Entrée

Crudo de daurade de Méditerranée roulé au sumac,
betteraves en jus au timut et en tricorne farci au yaourt grec, huile de mélisse.

Ou

Pithiviers d'agneau de 8 heures des Alpilles,
carottes et jus court à la menthe

Plats

Maigre de Méditerranée laqué au miso,
risotto et chips de riz rouge de Camargue bio, asperges grillées et sauce maltaise.

Ou

Magret de canard de la Ferme du Gubernat,
cuisson à basse température, purée de petits pois au beurre noisette, petits pois glacés,
déclinaison autour de la fraise, jus de canard au poivre de Sichuan.

Fromage ou Dessert

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

Ou

Financier à la pistache,
rhubarbe confite, ganache montée au chocolat blanc, aéro fraise et jus fraise-rhubarbe.

Ou

Topinambour-café,
praliné noisette et café, croustillant chocolat au lait, crémeux et poudre de topinambour.

Entrée, plat, fromage ou dessert 39€
Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris



Menu Découverte Végétal

Amuse-bouche

Entrée

Tricorne de betteraves farci au yaourt grec,
cuir de betterave au Sumac, et jus au poivre de Timut, huile de mélisse.

Ou

Pithiviers de navet violet de Menou et Bruno Plagniol,
carottes, jus de légumes.

Plat

Œuf parfait,
risotto et chips de riz rouge de Camargue bio, asperges grillées et sauce maltaise.

Ou

Royale de petits pois,
écume au jasmin, purée de petits pois au beurre noisette, petits pois glacés, déclinaison autour de la fraise.

Fromage ou Dessert

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

Ou

Financier à la pistache,
rhubarbe confite, ganache montée au chocolat blanc, aéro fraise et jus fraise-rhubarbe.

Ou

Topinambour choco-café,
mousse topinambour et café, croquant chocolat 65% Inaya, crémeux choco-café et crumble cacao-topinambour.

Entrée, plat, fromage ou dessert 32€
Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris