



## Carte

### Entrées

- Œuf parfait bio de la ferme du Bilange,** 14€  
mousseline de petits pois, méli-mélo de crudités à l'huile d'olive de Villevieille au citron, tomates confites et copeaux de vieux parmesan.
- Entremet de filet de rouget de Méditerranée à l'escabèche,** 16€  
compotée fraîche de tomates cœur de bœuf à l'ail, mousse de fromage de chèvre frais, crumble d'olives.
- Mini légumes farcis au haché de taureau AOP Camargue bio,** 15€  
tomate cerise à la mozzarella crémeuse au basilic, caviar d'aubergine et crème à l'ail frais.
- Crevettes de Méditerranée juste snackées,** 18€  
tartare de tomate frit à l'huile d'olive du Moulin de Villevieille, échalotte et ciboulette, chips de pain et copeaux de truffe d'été.

### Plats

- Poitrine de cochon de la Crau confite et filet mignon rôti,** 22€  
déclinaison autour de l'artichaut, fond crémeux, façon barigoule et frit croquant, jus de cochon au thym du jardin.
- Pêche du jour,** 24€  
poisson de Méditerranée selon arrivage, mélange de légumes de saison en persillade, huile vierge de légumes et sucrose croquante.
- Noix d'entrecôte de bœuf Angus de la manade Saumade (300g),** 33€  
confite et snackée, frites de polenta, olives picholines et tomates confites, condiment échalotte et ciboulette au beurre clarifié, béarnaise maison du Château.
- Ris de veau cuit en basse température,** 26€  
panure croustillante, tombée de vert de blette au citron, palourde marinière, jus de coquillage crémeux et jus de veau en marbré.
- Sélection du jardin,** 18€  
déclinaison végétale, selon l'inspiration du chef.



## Fromages

**Assortiment de fromages affinés par Vincent Vergne, MOF** 12€  
mesclun à l'huile de noix

**Pélardon mariné par nos soins,** 9€  
au romarin et baies roses avec petit mesclun à l'huile de noix.

## Desserts

**Comme un fraisier,** 11€  
sablé breton et compotée de fraise, zeste de citron vert, crème diplomate vanillée, sorbet fruit rouge.

**Duo de chocolat façon « Namelaka »,** 10€  
lacté et blanc à la fève de Tonka, crumble de noisette sauce caramel au beurre salé, crème glacée chocolat blanc.

**Notre tiramisu maison,** 12€  
biscuit fougasse Aigues-Mortes, crémeux mascarpone au Kahlúa, brunoise compotée d'abricot du Gard au romarin, sorbet abricot-romarin.

