CARTE

Entrées

Œuf mollet pané au cœur coulant de la ferme de Bilange,15€ 15€
nid de poireau fumé, vinaigrette à l'huile de noix et copeaux de parmesan.

Tartare de daurade de Méditerranée, 18€
ciboulette, huile de citron, glace échalote et balsamique.

Confit d'oignons doux des Cévennes et sa farce de veau, 17€
basilic frais aux pignons de pin, réduction de jus de cuisson.

Plats

Sélection du jardin, 18€
déclinaison de légumes de saison aux saveurs des garrigues.

Magret de Canard de la ferme de Gubernat, 27€
fèves, pois gourmands en persillade, pickles de sommités de chou romanesco et d'oignon rouge.

Bavette de bœuf bio de Camargue, 24€
pommes de terre rattes rôties, légumes du marché et sauce vin rouge-échalotes.

Dos de merlu snacké de la marée du Grau du Roi, 26€
frites de panisse, crème de petits pois, pointes asperges et sauce au yuzu.

Fromage

Assortiment de fromages de région, 13€

affinés par Vincent Vergne, MOF.

Dessert

Finger glacé, 11€

cacahuète salée, miel de Camargue, glaçage dulcey.

Tartelette croquante, 11€

crémeux praliné aux amandes et noisettes.

Gourmandise pistache-fraise, 12€

pistache en génoise moelleuse et en crémeux, fraises locales de saison fraîches et en gelée.

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris

Menu du déjeuner

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Entrée

Soupe glacée petit pois et menthe,
cromesquis chèvre chaud et huile d'olive.

Plats

Daurade snackée,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette,
huile vierge de légumes croquants.

ou

Poitrine de veau confite,
polenta crémeuse au cumin et parmesan, jus de viande persillé.

Desserts

Demi pélardon des Cévennes,
confit de pomme et mesclun.

ou

Tarte citron meringuée maison.

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 26.00€ttc
Entrée-Plat-Dessert : 34.00€ttc

Menu Gourmand

Uniquement le soir, le week-end midi et soir

Entrée

Asperge croquante en tagliatelle,
tomate confite, cébette et pickles de carottes, râpé de poutargue.

Plats

Soupe de roche,
dos de cabillaud rôti, billes de légumes de saison..

ou

Epaule d'agneau confite 7 heures,
lissé de carottes aux épices de tajine, oignon nouveau rôti
et artichauts poivrade sautés.

Fromage

Assiette de 3 fromages de région,
affinés par Vincent Vergne, MOF.

Dessert

Gaspacho acidulé à la rhubarbe,
financier aux amandes.

Entrée-Plat-Dessert : 40.00€ttc
Entrée-Plat-Fromage-Dessert : 49.00€ttc