



CARTE

Entrées

- Tian de légumes provençal,** 18€
Compotée de tomates et pâte sablée parmesan, glace basilic.
- Carpaccio de bœuf à l'italienne,** 16€
Pesto, parmesan et tomates confites, mousse de chèvre et roquette à l'huile olive citron.
- Tartare de homard,** 22€
Façon tzatziki, oignon rouge et concombre, bavarois à l'ail, gelée d'eau de concombres « Noa ».

Plats

- Sélection du jardin,**  18€
Déclinaison de légumes de saison aux saveurs des garrigues.
- Gambas rôties en persillade,** 27€
Basquaise de poivrons, beurre monté à l'ail et chips de pain au curry.
- Brochette de bœuf « bio » snacké,** 25€
Pomme de terre rôtie au four et légumes de saison, sauce ciboulette.
- Filet de taureau façon tournedos,** 33€
Pomme pont-neuf fondantes, oignon et poireau rôti et gel de carottes acidulé.

Fromage

*Assortiment de fromages de région,
Affinés par Vincent Vergne, MOF.*

13€

Dessert

*Dôme façon entremet,
Mousse et insert à la framboise, financier et sablé pistache.*

12€

*Le baba au cacao,
Sirop épiché au rhum « kraken», chantilly et glace aux épices, gel cacao*

12€

*Notre chou maison,
Compoté et sorbet mûre, chantilly à la menthe.*

12€

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris