



CARTE

Les produits de la carte proviennent de nos voisins maraîchers, éleveurs, pêcheurs, vigneron...
Pour la vie de nos campagnes, parce qu'ils sont frais, pour une diminution de l'incidence environnementale.

Entrées

Plats

*Asperges vertes du Gard en « Mimosa »,
émulsion agrumes.* 14€

*Brandade nîmoise saveur citron,
arlette au parmesan et olives de Lucques.* 15€

*Cromesquis de joue de porc,
billes de pomme rôtie et lissé de patate douce.* 14€

*Risotto d'épeautre aux parmesan,
jambon de céleri rôti au four.* 19€

*Magret de canard rôti,
feuille de blette farcie avec la cuisse, pignons de pin et basilic.* 27€

*Maquereau de Méditerranée grillé au chalumeau,
fregola crémeuse à l'italienne et câpres frits.* 23€



Fromage

Assortiment de fromages de région,
affinés par Vincent Vergne, MOF. 13€

Desserts

Comme un succès praliné,
croustillant feuillantine et chocolat craquant. 10€

Mont-Blanc revisité à la griotte et poivre verveine. 9€

Madeleine moelleuse aux zestes de citron,
douceur de miel glacée, honeycomb. 11€

Menu Enfant

Plats

Aiguillettes de poulet panées ou nuggets de poisson,
accompagnés de frites

Ou

Steak haché

accompagné de frites

Dessert

Brownie au chocolat & glace vanille

Jusqu'à 12 ans-Plat et dessert 15€

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service inclus