



## 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

**Œuf parfait,** 12€  
lit de caviar d'aubergine, légumes croquants  
à l'huile d'olive-citron.

**Tartare de daurade de Méditerranée aux agrumes,** 15€  
échalotte et ciboulette, glace basilic-citron vert.

**Salade de mangetouts croquants,** 14€  
tomates confites et oignon rouge, nuggets végétaux croustillants,  
crème fromage blanc et ciboulette.

**Pavé de maigre de Méditerranée rôti,** 24€  
cassolette de fèves au fumet de poisson,  
poivrons confits infusés à l'ail.

**Faux filet de bœuf de nos régions,** 28€  
gratin dauphinois et mesclun, sauce au poivre.

**Risotto d'asperges vertes du Gard,** 19€  
blanchies et croquantes, émulsion de pomme de terre.



### Fromages

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

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

### Desserts

**La fraise fraîche et en gel,** 9€  
granola aux amandes et crème montée à l'épeautre.

**Le cake à la vanille,** 10€  
cerises poêlées à la verveine et siphon mozzarella.

**Tartelette au chocolat noir « Caraïbe »,** 11€  
noisettes torréfiées.

### 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