



CARTE

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

Entrées

Croustillant de pélardon, 13€
betterave fondante, raisin muscat,
noix et jeunes pousses.

Autour de l'anchois, 13€
poireau grillé, filets d'anchois et anchoïade
œuf mimosa et olives picholine.

Cubes croustillant de gardianne de taureau AOP Camargue, 15€
oignon doux des Cévennes confit, pomme rôti,
jus au vin rouge de Sommières.

Plats

Joue de cochon de la Crau braisée au vin rouge de Sommières, 22€
polenta crémeuse, oignon doux des Cévennes,
jus au thym.

Filet de daurade royale de Méditerranée rôti, 25€
fenouil confit, pommes grenailles,
sauce vierge aux olives picholines.

Petit épeautre crémeux, 20€
potimarron rôti, champignons persillés,
graines de courge et huile d'herbes.



Fromages

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

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

Desserts

Poire rôtie au miel des Cévennes,
crème légère à la châtaigne, crumble noisette et jus vanillé. 10€

Pain perdu de fougasse d'Aigues-Mortes,
raisin muscat rôti, jus miellé au citron et glace vanille 10€

Crèmeux au chocolat noir,
huile d'olive de Nîmes AOP, moulin de Villevieille,
fleur de sel de Camargue et crumble cacao. 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