


LES DÉLICES - 39 €

Gravlax de saumon à l'aneth, blinis et crème acidulée


Oeuf poché aux champignons,  noisettes torréfiées et émulsion à l'ail

Tartelette au fromage frais et légumes croquants 

Filet de bar grillé, sauce vierge et tian de légumes

Confit de porc pané aux fruits secs et gratin de carottes au cumin

Pavé de truite rosée, risotto aux auberges

Gaufre à la patate douce et croquettes de lentilles 

Déclinaison au citron et sorbet citron

Délices de poire en cubes, sauce chocolat et glace vanille

Feuilleté mousse caramel beurre salé, glace vanille et cacahuètes caramélisées

Plateau de fromages - 14 €

ENTRÉES

PLATS

DESSERTS

LE GOURMAND - 53 €

Ballotine de foie gras mi-cuit, chutney de poire

Capuccino de gambas et crème d'asperges

Tartare de thon, radis noir et mesclun

Filet de bœuf d'Aubrac, gratin de pommes de terre lardé et jus corsé

Tataki de saumon et noix de Saint-Jacques au sésame, riz camarguais

Carré d'agneau en croûte d'herbes, mousseline de pois chiches à l'ail confit

Duo fraise, chocolat blanc et sorbet fraise

Mille feuilles banane, mousse rhum et citron vert

Tartelette chocolat, croustillant feuillantine et glace yaourt

MENU ENFANT : Plat + Dessert - 15 €

PLATS

Steak façon bouchère

Pavé de truite

Poulet croustillant

ACCOMPAGNEMENTS

Tagliatelles

Purée

Riz Camarguais