


LES DÉLICES - 39 €

Entrée - Plat : 31 €

Plat - Dessert : 31 €

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


Oeuf poché aux champignons, ,
noisettes torréfiées et crème d'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, mousseline de patates douces

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 - 54 €

Entrée - Plat : 45 €

Plat - Dessert : 45 €

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



LES DÉLICES - 39 €

Starter & Main course : 31 €

Main course & Dessert : 31 €

Gravlax salmon dill, blinis and sour cream

Poached egg with mushrooms, roasted hazelnuts and garlic cream

Fresh cheese tart with crunchy vegetables

Grilled bar filet, virgin sauce and vegetable tian

Pork confit breaded with dried fruits and carrot gratin with cumin

Pink trout pavé, sweet potatoe mousseline

Sweet potato waffle and lentil croquettes

Lemon variation and lemon sorbet

Cubed pear delights, chocolate sauce, and vanilla ice cream

Salted caramel mousse puff pastry, vanilla ice cream, and caramelized peanuts

Cheese platter : 12 €

LE GOURMAND - 54 €

Starter & Main course : 45 €

Main course & Dessert : 45 €

Ballotine of semi-cooked foie gras, pear chutney

Shrimp cappuccino, asparagus cream

Tuna tartare, black radish and mesclun salad

Aubrac beef fillet, bacon-covered potato gratin with a rich jus

Salmon and sesame Sea Scallop tataki, Camargue rice

Rack of lamb in a herb crust, chickpea mousseline with candied garlic

Strawberry duo, white chocolate and strawberry ice cream

Banana "Mille Feuilles" with rum and lime mousse

Chocolate tartlet with feuilletine crisp and yogurt ice cream

CHILDREN'S MENU : Main Course - Dessert 15 €

MAIN COURSE

Butcher's Steak
Trout fillet
Crispy chicken

ACCOMPANIMENT

Tagliatelles
Camargue rice
Purée

STARTERS

MAIN COURSES

DESSERTS