

INSPIRATION – 59€ TTC

Mise en Bouche

–

Traditionnel pâté de venaison et foie gras en croute ...
Salade amère aux noix torréfiées,
Condiment betteraves rôties
32€*

–

Faux-filet de veau rôti ...
Crème de châtaignes et céleri,
Jus tranché aux saveurs de garrigue
42€*

–

Pré-dessert

–

Mousse noix de coco ...
Marmelade d'agrumes rôtis, sorbet mandarine
15€*

–

Mignardises, Confiseries

* Tous nos plats sont proposés à la carte

En supplément de votre menu

Accords Mets et vins

*Pour accompagner votre menu notre sommelier vous propose une dégustation de 3 verres de vins
(12cl)
30€*

Sélection de Fromages du Gard et d'ailleurs

15€

EXPRESSION— 86€ TTC

Mise en Bouche

—

Emietté de chair de tourteaux de casier...

Cuit à la vapeur marine,
Gelée d'agrumes au curcuma

38€*

—

Le meilleur de la pêche en meunière ...

Poulpe de méditerranée,
Jus de volaille à la livèche

45€*

—

Dos de cerf saisi au sautoir ...

Sauce poivrade,
Coings confits, betteraves plurielles à l'huile de raifort

48€*

—

Pré-dessert

—

Le chocolat noir 64% ...

Adouci d'une glace vanille
Ganache chocolat combava, crémeux chocolat au lait / café

15€*

—

Mignardises, Confiseries

* Tous nos plats sont proposés à la carte

En supplément de votre menu

Accords Mets et vins

Pour accompagner votre menu notre sommelier vous propose une dégustation de 4 verres de vins (12cl)

40€

Sélection de Fromages du Gard et d'ailleurs

15€