

CARTE

ENTRÉES

Tartare de dorade marinée à la citronnelle, zeste de citron & huile d'olive vierge *	13 €
Mille Feuille de tomate «Noire de Crimée» mozzarella fumée, Pesto maison *	12 €
Assiette de Charcuterie du Sud *	12 €
Salade Mélangée aux copeaux de parmesan & tomates séchées, vinaigrette balsamique *	8 €
Salade fraîcheur *	8 €
Dôme d'aubergines grillées au chèvre frais sur tartare de tomates au basilic frais *	13 €
Terrine de foie gras mi-cuit maison sur pain brioché toasté, figue rôtie, chutney melon abricot au piment d'Espelette, Fleur sel de Camargue *..	15,50 €
Gambas en persillade flambées au Pastis *	14 €

PLATS

Noisettes d'agneau simplement saisies à la fleur de thym sur crème d'ail	19,50 €
Magret de canard en éventail aux pêches rôties, sauce au miel des Cévennes & citron vert	17,50 €
Brochette de Boeuf «Simmental» grillée aux senteurs des Garrigues* ...	15 €
Grenadin de veau à la Languedocienne sur polenta crémeuse à la sauge *	17 €
Agnolotti (ravioles) Tartufo au mascarpone, ricotta et huile de truffes sur velouté aux champignons des sous bois *	12 €
Duo gourmand Seiches & Gambas en persillade grillées à la plancha *	17 €
Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, sauce vierge *	16,50 €
Filet de Bar grillé à la plancha aux fenouils braisés	17 €

* voir carte des allergènes

PARILLADA DE POISSONS

Assortiment de 3 Poissons avec seiche, gambas & Saint-Jacques * 27 €

SALADES REPAS

Salade Gourmande du Clos 17,50 €
(crudités, jambon cru, magrets de canard, copeaux de foie gras, œuf poché, pignons de pin torréfiés, toasts)

Salade croquante & bouquet d'herbes fraîches aux Noix de Saint-Jacques & Gambas persillées, toasts de brandade * 20 €

Salade Végétarienne aux légumes du Moment * 15 €
(toasts de chèvre chaud sup. 1,50 €)

GALETTES MAISON

au sarrasin accompagnées de sa salade verte

Galette Complète * 10 €
(jambon, fromage, oeuf)

Galette Végétarienne * 10 €
(aubergines & courgettes grillées, œuf, copeaux de parmesan, tomates, pesto maison)

Galette Nordique * 10 €
(crème fraîche, saumon fumé, aneth, oeuf)

Galette 3 Fromages * 10 €
(emmental, roquefort, pélaridon des Cévennes)

La composition et la présentation des plats peuvent être modifiées suivant le marché du Chef

* Voir carte des allergènes

DESSERTS

Notre Chef vous propose ses gourmandises maison

Délices du fromager *	7 €
Crème brûlée* «La Vraie»	6 €
Cœur coulant au chocolat maison, glace artisanale au lait d'amandes* .. (choix au début du repas, 10 mn de cuisson)	8,50 €
Soupe Melon & Pastèque, soupçon de thym, glace artisanale citron vert	6,50 €
Joue de mangue rôtie flambée au rhum, caramel beurre salé, glace artisanale passion *	7 €
Mousse de mascarpone aux fraises & menthe fraîche ciselée, glace artisanale framboise *	7 €
Tartelette au citron meringuée & zeste de citron vert, glace artisanale framboise *	7 €
Parfait Glacé aux Grisettes de Montpellier *	7 €
Coupe Fraise Melba	8 €
(fraises fraîches, glace artisanale fraise & vanille, coulis de fruits rouges & chantilly) *	
Café ou Thé gourmand*	6,50 €

CRÊPES SUCRÉES MAISON

Crêpe aux pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel beurre salé, glace artisanale vanille bourbon *	8 €
Crêpe banane, noix de coco rapé, nutella, glace artisanale chocolat & chantilly *	8 €
Crêpe méli mélo de fruits frais, glace artisanale cassis, chocolat chaud & chantilly *	8 €
Crêpe Nutella * ou Confiture *	4 €
Crêpe au Sucre *	3 €
Crêpe au Sucre & jus de citron *	3,50 €
Supplément Chantilly *	1 €

La composition et la présentation des plats peuvent être modifiées suivant le marché du Chef

* Voir carte des allergènes