

Menu Saveurs 26€90

Formule «Entrée / Plat» 22,90 €

Formule «Plat / Dessert» 20,90 €

**Tartare de dorade marinée à la citronnelle,
zeste citron vert & huile d'olive vierge ***

ou

Mille feuille de tomate «Noire de Crimée» Mozzarella fumée, pesto maison *

ou

**Salade croquante & bouquet d'herbes fraîches aux noix de saint-Jacques
& gambas persillées (sup. 2 €) ***

ou

Assiette de Charcuterie du Sud *

ou

**Terrine de foie gras mi-cuit maison sur pain brioché toasté, figue rôtie,
chutney melon abricot au piment d'Espelette, Fleur de sel de Camargue ***

ou

**Salade mélangée aux copeaux de parmesan & tomates séchées,
vinaigrette balsamique ***

ou

**Dôme d'aubergines grillées au chèvre frais
sur tartare de tomates au basilic frais ***

**Magret de canard en éventail aux pêches rôties,
sauce au miel des Cévennes & citron vert ***

ou

Brochette de Bœuf «Simmental» grillée aux senteurs des Garrigues*

ou

Noisettes d'agneau simplement saisies à la fleur de thym sur crème d'ail *

ou

Grenadin de veau à la Languedocienne sur polenta crémeuse à la sauge (sup. 3 €) *

ou

Duo Gourmand Seiches & Gambas en persillade grillées à la plancha *

ou

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, sauce vierge *

ou

Filet de Bar grillé à la plancha aux fenouils braisés *

Délices du fromager *

ou

Choix du Dessert au dos

**

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

* voir carte des allergènes

Notre Chef vous propose

Ses Desserts Maison

**Joue de mangue rôtie flambée au rhum, caramel beurre salé,
glace artisanale passion ***

ou

Cœur coulant au chocolat, crème glacée artisanale à la madeleine * (Sup 1,50 €)
(choix au début du repas, 10 mn de cuisson)

ou

Crème Brûlée * «La Vraie»

ou

**Mousse de mascarpone aux fraises & menthe fraîche ciselée,
glace artisanale basilic ***

ou

Soupe de melon & pastèque, soupçon de thym, glace artisanale citron vert *

ou

**Tartelette au citron meringuée & zeste de citron vert,
glace artisanale framboise ***

ou

Crêpe Maison *
(nutella, confiture, sucre, sucre & jus de citron)

Le Coin Glacé

Coupe Fraise Melba

(fraises fraîches, glace artisanale fraise & vanille, coulis de fruits rouges & chantilly) *

ou

Parfait Glacé aux Grisettes de Montpellier

La composition et la présentation des plats peuvent être modifiées suivant le marché du Chef
* voir carte des allergènes