

Menu Saveurs 26€90

Formule «Entrée / Plat» 22,90 €

Formule «Plat / Dessert» 20,90 €

Tartare de dorade aux herbes fraîches & citron vert, filet d'huile d'olives *
ou

**Millefeuille d'aubergines confites au thym frais & féta,
mariné au basilic sur tartare de tomates ***

ou

Cuisses de grenouilles en persillade & flambées au Pastis *

ou

Clafoutis de tomates cerises & chèvre frais sur mesclum à l'huile de noix *
ou

Gambas en persillade *

ou

**Bavarois d'asperges chips de jambon speck
sur coulis d'oignons doux des Cévennes caramélisés ***

ou

Salade croquante avocat, fraises

& magret de canard fumé farci au foie gras maison, vinaigrette aux framboises *

Entrecôte de nos Régions, grillée, beurre Maître d'Hôtel *

ou

**Onglet de veau poêlé aux olives vertes & sauge,
escalope de foie gras & fleur de sel de Camargue ***

ou

Aiguillettes de canard juste planchées, chèvre miel façon Cévenole *

ou

Souris d'agneau confite poire miel & amandes entières torréfiées *

ou

Pavé de thon frais grillé aux graines de sésame & crème de gingembre *

ou

Filet de truite façon meunière aux amandes *

**Saint Marcellin rôti aux senteurs des Garrigues,
gelée de thé Earl Grey ***

ou

Choix du Dessert ci-dessous

Notre Chef vous propose

Ses Desserts Maison

**Tartelette aux fraises sur son coulis de menthe fraîche,
glace artisanale fraise basilic ***

ou

Bodega de fruits exotiques au sirop de rose, glace artisanale à la rose *

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

**Panna cotta pistache fraises fraîches & gelée de fraises,
glace artisanale lait d'amandes ***

ou

Verrine de tarte au citron revisitée, glace artisanale citron vert gingembre *

ou

Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier * (sup. 1 €)

ou

Crêpe Maison *

(nutella, confiture, sucre, sucre & jus de citron)

Le Coin Glacé

Coupe Poire belle-Hélène

(poire, glace artisanale poire & vanille, chocolat chaud maison & chantilly) *

ou

Coupe Cévenole

(glace vanille, crème de marrons, chantilly, éclats de marrons) *

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