Menu Saveurs 26€90

Formule «Entrée / Plat» 22,90 € ***Formule «Plat / Dessert» 20,90 €***

Déclinaison de 3 «Gaspacho» en verrines
(occitan, concombre menthe fraîche, courgettes thym & fromage blanc) *
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
Melon & jambon cru speck, chupito Muscat *
ou
Gambas en persillade *
ou
Salade fraîcheur du moment *
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
Magret de canard rôti aux pêches, réduction de jus au romarin *
ou
Tartare de Bœuf coupé au couteau *
ou
Duo de brochettes de Volaille au miel & citron vert gingembre
et Bœuf mariné aux herbes *
ou
Filet de Bar grillé, sauce vierge *
ou
Thon grillé à la plancha & pesto rouge *
ou
Duo seiches & gambas en Persillade *

****

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

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

Tiramisu aux fraises, sorbet artisanal fraise basilic *
ou
Bodega melon & pastèque, petit sirop de menthe fraîche,
sorbet artisanal au Muscat *
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
Tarte Maison aux fruits de saison, glace artisanale cerise *
ou
Salade de fruits, sorbet artisanal citron gingembre *
ou
Crêpe Maison *
(Nutella, confiture, sucre, sucre & jus de citron)
ou
Saint Marcellin rôti aux senteurs des Garrigues,
gelée de thé Earl Grey *

Le Coin Glacé

Coupe Pêche ou Fraise Melba
(pêche,glace artisanale pêche de vigne, vanille ou fraises, glace artisanale fraises des bois, vanille avec coulis de fruits rouges & chantilly) *

ou

Nougat glacé sur coulis de fruits rouges *

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