

CARTE

ENTRÉES

Crespéou d'asperges au parmesan, mousseline «Hollandaise» & asperge grillée *	11 €
Salade de légumes croquants & crevettes marinées à la coriandre, vinaigrette d'agrumes *	12 €
Tartare de Saint-Jacques au citron vert sur rosace d'avocat et perles de saumon *	14 €
Médailillon d'aubergines confites au thym, chèvre frais rôti sur tartare de tomates *	10 €
Terrine de foie gras mi-cuit maison sur pain brioché toasté, joutes de mangue rôties & flambées au rhum, perles de passion *	14 €
Gambas en persillade, flambées au Pastis *	13 €
Salade fraîcheur *	8 €

PLATS

Grenadin de veau planché, petit jus au Marsala, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives, grappe de tomates cerises rôtie	16 €
Magret de canard rôti façon Cévenol (Pélardon), petit jus au miel des Cévennes poêlée de champignons & flan de courgettes *	17 €
Faux Filet «Simmental» grillé *	16 €
Noisettes d'agneau juste poêlées, jus au thym chichoumeille & écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives *	17,50 €
Agnolotti Tartuffo, crème au basilic *	12 €
Seiches planchées en persillade, risotto aux asperges *	14 €
Dos de cabillaud rôti sur légumes croquants, crème d'ail noir, millefeuille de Brandade Nîmoise *	18 €
Filet de truite poêlé au beurre 1/2 sel, bouquet d'herbes fraîches sur risotto aux asperges *	16 €

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

* Voir carte des allergies

SALADES REPAS

Salade Gourmande du Clos *	16 €
<i>(crudités, jambon cru, magret de canard, copeaux de foie gras)</i>	
Salade César *	15 €
<i>(crudités, blanc de poulet, œuf dur, croûton, sauce césar)</i>	
Salade Campagnarde *	17 €
<i>(crudités, pomme de terre, camembert rôti aux herbes, assortiment de charcuterie)</i>	
Salade du Pêcheur *	15 €
<i>(saumon fumé, crevettes marinées à la coriandre, toasts de brandade de Nîmes)</i>	
Salade Végétarienne aux légumes du Moment en tempura *	14 €
<i>(toasts de chèvre chaud sup. 1,50 €)</i>	

GALETTES MAISON **au sarrasin accompagnées de salade verte**

Galette Complète *	10 €
<i>(jambon, fromage, oeuf)</i>	
Galette Végétarienne *	10 €
<i>(comptée de légumes du sud, œuf, copeaux de comté, pesto maison)</i>	
Galette Nordique *	10 €
<i>(crème fraîche, saumon fumé, aneth, oeuf)</i>	

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

* Voir carte des allergènes

DESSERTS

Notre Chef vous propose en 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)	7,50 €
Tarte Tatin, glace artisanale caramel beurre salé, crème fouettée *	7,50 €
Soupe de fraises, menthe fraîche ciselée, sorbet artisanal fraise basilic *	6,50 €
Moelleux aux spéculoos cœur coulant chocolat blanc, glace artisanale vanille bourbon * (choix au début du repas, 10 mn de cuisson)	7,50 €
Baba au rhum & fraises fraîches, arrosé au moment, crème fouettée *	7,50 €
Coupe Fraises Melba * (fraises, glace artisanale fraises des bois & vanille, coulis fruits rouges & crème fouettée) *	8 €
Coupe Cévenole * (glace vanille, crème de marrons, crème fouettée, éclats de marrons) *	8 €
Café Gourmand * (hors menus)	8 €
Thé Gourmand * (hors menus)	9,50 €

CRÊPES SUCRÉES MAISON

Crêpe aux fraises fraîches, chocolat chaud, crème fouettée *	6 €
Crêpe crème de marrons, crème fouettée, glace artisanale vanille bourbon *	6 €
Crêpe banane, noix de coco rapée, nutella, glace artisanale chocolat & crème fouettée *	8 €
Crêpe Nutella * ou Confiture *	4 €
Crêpe au Sucre *	3 €
Crêpe au Sucre & jus de citron *	3,50 €
Supplément Crème fouettée *	1 €

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

* Voir carte des allergènes