

Menu Saveurs 28€

Formule «Entrée / Plat» 23,50 €

Formule «Plat / Dessert» 21,50 €

Crespéou d'asperges au parmesan, mousseline «Hollandaise» & asperge grillée *

ou

**Salade de légumes croquants & crevettes marinées à la coriandre,
vinaigrette d'agrumes ***

ou

Tartare de Saint-Jacques au citron vert sur rosace d'avocat et perles de saumon*

ou

Médailillon d'aubergines confites au thym, chèvre frais rôti sur tartare de tomates *

ou

**Terrine de foie gras mi-cuit maison sur pain brioché toasté,
joutes de mangue rôties & flambées au rhum, perles de passion ***

ou

Gambas en persillade, flambées au Pastis *

**Grenadin de veau planché, petit jus au Marsala,
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives, grappe de tomates cerises rôtie**

ou

**Magret de canard rôti façon Cévenol (Pélardon), petit jus au miel des Cévennes
poêlée de champignons & flan de courgettes**

ou

Faux Filet «Simmental» grillé *

ou

**Noisettes d'agneau juste poêlées, jus au thym
chichoumeille & écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives ***

ou

Seiches planchées en persillade, risotto aux asperges *

ou

**Dos de cabillaud rôti sur légumes croquants, crème d'ail noir,
millefeuille de Brandade Nîmoise ***

ou

**Filet de truite poêlé au beurre 1/2 sel, bouquet d'herbes fraîches
sur risotto aux asperges ***

Délices du fromager *

ou

Dessert choix à la carte

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