



La Carte

Entrées

Tartare de mullet de mer mariné au citron vert et aux algues nori	13,00 €
Petits choux à la crème de brandade de Nîmes, tuile de parmesan, vinaigrette à la tapenade	15,00 €
Mille-feuille de Pélardon confit au thym	14,00 €
Velouté d'asperges vertes des Sables, œuf poché	14,00 €

Plats

Côte filet de veau d'Aveyron juste grillée à la fleur de sel ou à la crème de sous-bois	26,00 €
Filet de Saint-Pierre rôti, huile maison à la truffe d'été, balsamique et huile d'olive	27,00 €
Picanha de cochon des Monts Lagast de l'Aveyron, cuit basse température, poivre de Sichuan et chapelure de pain d'épice	24,00 €
Dos de saumon rôti, crumble de parmesan	25,00 €

Desserts

Déclinaison de fromages « AOP », perles de miel Brie de Maux, Cantal, Pélardon	13,00 €
Fougasse d'Aigues-Mortes façon pain perdu, glace vanille, caramel beurre salé	14,00 €
Soufflé glacé Fleur de lait Guimauve, coulis de fruits rouges	12,00 €
Soupe de fraises au Pétillant de Muscat, sorbet fraise des bois crème de Mascarpone	13,00 €

Le restaurant peut s'adapter aux demandes de menus spécifiques
We make every effort to accommodate our guests' dietary needs.

Tarifs Nets / Taxes Included