



### Entrées

Tartare de mullet de mer mariné au citron vert et aux algues nori

Petits choux à la brandade de Nîmes, tuile de parmesan,  
vinaigrette à la tapenade

Mille-feuille de Pélardon confit au thym

Velouté d'asperges vertes des Sables, œuf poché

### Plats

Côte filet de veau d'Aveyron juste grillée à la fleur de sel  
ou à la crème de sous-bois

Filet de Saint-Pierre rôti, huile maison à la truffe d'été,  
balsamique et huile d'olive

Picanha de cochon des Monts Lagast de l'Aveyron, cuit en basse température,  
poivre de Sichuan et chapelure de pain d'épice

Dos de saumon rôti, crumble de parmesan

### Desserts

Déclinaison de fromages « AOP », perles de miel  
Brie de Maux, Cantal, Pélardon

Fougasse d'Aigues-Mortes façon pain perdu, glace vanille,  
caramel beurre salé

Soufflé glacé Fleur de lait Guimauve, coulis de fruits rouges

Soupe de fraises au Pétillant de Muscat, sorbet fraise des bois  
crème de Mascarpone