



Entrées

Pan Bagnat, Vinaigrette et Tapenade

Salade façon Bò Bún

Tartare de Tomates Anciennes, Glace au Cabecou

Céviche de Thon au Lait de Coco et Oignon Rouge

Plats

Entrecôte de Bœuf* d'Aubrac juste grillée, Fleur de Sel de Camargue,
Frites et Salade Verte

Filet de Saint Pierre à l'Huile de Truffes Blanches d'été

Souris d'Agneau cuisinée en « Garrigue »

Filet de Pagre Rôti, Smoothie au Citron et Romarin et Smoothie au Concombre

Desserts

Déclinaison de Fromages « AOP », Perles de Miel

Mini Savarin infusé au Rhum, Crème montée aux Agrumes

Pavlova aux Fruits de Saison

Fondant au Chocolat, Grué de Cacao

*Origine France

Le restaurant peut s'adapter aux demandes de menus spécifiques