

## Menu du Terroir 39,00€



### Entrées

Vapeur de Gambas, Pointes et Velouté d'Asperges Vertes des Sables

Poke Bowl Surprise à la Camarguaise

Nuage de Roquefort, Brousse de Brebis, Biscuit aux Noix, Petites Salades

Carpaccio de Saumon et Saint Jacques Marinés

### Plats

Médallions de Lotte Nacrée au Four, Sauce Vierge au Chorizo, Noisettes, Mais

Filet de Grondin des Arts Niçois (échalotes, tomates, câpres et vin blanc)

Carré d'Agneau\* servi Rosé aux Epices Tandoori

Pièce de Bœuf\* d'Aubrac Grillée, à la Fleur de Sel de Camargue

### Desserts

Pélardon des Cévennes, Huile d'Olive, Petite Salade de Mâche

Moelleux au Chocolat Blanc, Crème d'Avocat Vanillé

Flamenco de Fraises de Pays, Coulis Sangria

Brioche Façon Pain Perdu, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé

\*Origine France

Le restaurant peut s'adapter aux demandes de menus spécifiques