



Carte

Entrées

- Œuf parfait bio de la ferme du Bilange,** 14€
mousseline de petits pois, méli-mélo de crudités à l'huile d'olive de Villevieille au citron, tomates confites et copeaux de vieux parmesan.
- Entremet de filet de rouget de Méditerranée à l'escabèche,** 16€
compotée fraîche de tomates cœur de bœuf à l'ail, mousse de fromage de chèvre frais, crumble d'olives.
- Mini légumes farcis au haché de taureau AOP Camargue bio,** 15€
tomate cerise à la mozzarella crémeuse au basilic, caviar d'aubergine et crème à l'ail frais.
- Crevettes de Méditerranée juste snackées,** 18€
tartare de tomate frit à l'huile d'olive du Moulin de Villevieille, échalotte et ciboulette, chips de pain et copeaux de truffe d'été.

Plats

- Poitrine de cochon de la Crau confite et filet mignon rôti,** 22€
déclinaison autour de l'artichaut, fond crémeux, façon barigoule et frit croquant, jus de cochon au thym du jardin.
- Pêche du jour,** 24€
poisson de Méditerranée selon arrivage, mélange de légumes de saison en persillade, huile vierge de légumes et sucrose croquante.
- Noix d'entrecôte de bœuf Angus de la manade Saumade (300g),** 33€
confite et snackée, frites de polenta, olives picholines et tomates confites, condiment échalotte et ciboulette au beurre clarifié, béarnaise maison du Château.
- Ris de veau cuit en basse température,** 26€
panure croustillante, tombée de vert de blette au citron, palourde marinière, jus de coquillage crémeux et jus de veau en marbré.
- Sélection du jardin,** 18€
déclinaison végétale, selon l'inspiration du chef.



Fromages

Assortiment de fromages affinés par Vincent Vergne, MOF 12€
mesclun à l'huile de noix

Pélardon mariné par nos soins, 9€
au romarin et baies roses avec petit mesclun à l'huile de noix.

Desserts

Comme un fraisier, 11€
sablé breton et compotée de fraise, zeste de citron vert, crème diplomate vanillée, sorbet fruit rouge.

Duo de chocolat façon « Namelaka », 10€
lacté et blanc à la fève de Tonka, crumble de noisette sauce caramel au beurre salé, crème glacée chocolat blanc.

Notre tiramisu maison, 12€
biscuit fougasse Aigues-Mortes, crémeux mascarpone au Kahlúa, brunoise compotée d'abricot du Gard au romarin, sorbet abricot-romarin.

Pavlova melba, 12€
meringue française, chantilly verveine, nectarine, sorbet nectarine.

