



Entrées

- Tatin de foie gras de la Ferme du Gubernat poêlé,** 26€
sauce corsée au porto, salade aromatique et vinaigrette à l'huile de noix
À déguster seul ou à partager.
- Langoustines en tartare aux légumes d'hiver,** 18€
semi-pris au maïs et saveur de noisettes torréfiées.
- Escargots de la Vaunage en boule croustillante,** 15€
flan d'ail des Cévennes et cresson persillé, chips d'escargot.
- Bavarois de chou-fleur,** 14€
insert biscuit épinard-curry, croustillant cacahuète et pickles de brocolis.

Plats

- Sélection du jardin,** 18€
déclinaison de légumes d'hiver aux saveurs des garrigues.
- Turbot confit au beurre clarifié thym-citron,** 28€
salsifis en deux cuissons, gel de bergamote, sauce épinard et émulsion lavande.
- Tournedos de bœuf rossini,** 32€
black Angus de Camargue, compressé de pomme de terre, confit d'oignons doux et jus de bœuf corsé.
- Quasi de veau cuisson basse-température,** 24€
rosé à cœur, riz AOP Camargue pilaf, légumes et sauce façon blanquette.
- Mignon de cochon de la Crau,** 22€
confit d'échalote et sirop d'érable, pressé de poireau, pomme de terre et courge muscade,
jus corsé et sauce barbecue à la grenade.

Fromage

*Assortiment de fromages de région,
affinés par Vincent Vergne, MOF.*

13€

Dessert

*Forêt Noire,
génoise chocolat, mousse lait, insert et gel griotte-poivre-verveine.*

10€

*Gaufrette aux épices,
crèmeux et pâte à l'orange, gel épices-cointreau et sorbet aux oranges épicées.*

11€

*Tartelette autour de la noix de coco,
en mousseux, crèmeux et en granité, brunoise de fruits exotiques et gel passion.*

10€

*Comme un Mont-Blanc,
crème de marron des Cévennes en chantilly, pamplemousse et éclats de meringues.*

9€

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris