

NOTRE CARTE

Entrées :

- Saint -Jacques juste saisies, oignons doux des Cévennes caramélisés, et un bouillon de jambon 17€
- Salade de ris d'agneau et shiitakes, vinaigrette de crevettes grises au cumbawa 15€
- Huîtres tiédies, foie gras chaud et crème légère de haricots tarbais..... 19€
- Velouté de choux fleur, copeaux de foie gras, tartare de champignons de Paris et de Granny Smith..... 12€

Plats :

- Sole d'Atlantique à la plancha, chips d'ail et beurre noisette acidulé . 27€
- Fish and chips de Cabillaud, yaourt aux herbes et wasabi..... 14€
- Filet de canard, salade tiédie de lentilles vertes du « Puy » et une émulsion « roquette parmesan » 17€
- Pièce de veau taillée dans la côte, condiment de salsifis au gingembre, jus corsé au soja 19€
- Grosse Entrecôte (race a viande Sud ouest) à la plancha, sauce vigneronne « Petit Boiron »..... 23€
- De bouche à oreille, le retour de criée, crémeux de haddock et raifort, blanc de poireaux confits au beurre noisette 18€

Desserts :

- Assiette de fromages affinés et confiture de cerises noires..... 9€
- Tiramisu de mandarine et chocolat, et une nougatine de sésame 7€
- Charlotte aux pommes, crémeux de galanga et citron vert 7€
- Dessert de « sale gosse », des chichis à tremper dans du caramel et du chocolat..... 7€
- Marinade de mangue et ananas, sirop d'agrumes et cappuccino de rhum brun 7€
- Café gourmand 9€

Formule du jour

(du lundi au vendredi, au déjeuner)

15€ entrée, plat ou plat dessert

18€ entrée, plat, dessert

(Nous vous en dirons plus de bouche à oreille)

Menu Imagine 26€

Velouté de choux fleur, copeaux de foie gras, tartare de champignons de Paris et de Granny Smith

Fish and chips de Cabillaud, yaourt aux herbes et wasabi

Tiramisu de mandarine et chocolat, et une nougatine de sésame

Menu « Plaisir » 35€

Salade de ris d'agneau et shiitakes, vinaigrette de crevettes grises au cumbawa

De bouche à oreille, le retour de criée, crémeux de haddock et raifort, blanc de poireaux confits au beurre noisette

Ou

Filet de canard, salade tiédie de lentilles vertes du « Puy » et une émulsion « roquette parmesan »

Dessert au choix

(Hors café gourmand et fromage)

Menu « Découverte » 42€

Saint -Jacques juste saisies, oignons doux des Cévennes caramélisés et un bouillon de jambon

Sole d'atlantique à la plancha, chips d'ail et beurre noisette acidulé (supplément de 4€)

Ou

Grosse Entrecôte (race a viande Sud ouest) à la plancha, sauce vigneronne « Petit Boiron »

Dessert au choix dans la carte