# Carte Printemps 2024

## Entrées

Asperges Vertes de Pays parsemées de noix, 55 €uros
Raviole de foie gras glacée à la purée d'asperge, émulsion de morilles

Cocktail d'avocat relevé aux sucs de pamplemousse, 85 €uros
Salade de homard « bleu » coiffée de St Jacques,
Espuma homardine et sorbet pamplemousse

Rencontre entre l'Huitre et le Taureau AOP bio de Camargue 68 €uros
L'une légèrement tiédie au caviar, l'autre en tartare au piment doux des Cévennes
Huile de persil

## Coquillages et Poissons

Lotte de Petit Bateau de nos côtes grillée au Naturel 62 €uros
Tartelette végétale betterave / framboise,
Relevée d'un jus d'aïoli à l'estragon

Le poisson de Criée et le Poulpe des sables cuit en cocotte, 62 €uros
Epeautre lié de fenouil aux zestes d'oranges,
Bouillon marin parfumé à l'anis étoilé

## Viandes

Pièce de Veau taillée dans la côte à l'étouffée, 63 €uros
Petit pois et fèves au lard paysan et fine mousseline de Cresson,
Soubise et beurre d'Asie

Poitrine de Pigeon de la maison Bourreau rôtie sur le coffre, 65 €uros
Jeunes Navets fondants et Anguille fumée, sucs d'arabica

L'agneau Crau Alpilles, 65 €uros

- Côtelette et Selle au foin, artichaut au citron confit et boulgour,
  Jus gourmand aux olives Taggiasches
- L'Epaule confite, boulangère de pommes de terre poudrée de romarin et olive

Votre Restaurant est engagé pour le Développement Durable.
Notre démarche est certifiée par le label éco-responsable GreenFood.
*Tous nos pains sont « fait Maison », à base de farine bio*
Nos tarifs sont TTC et service compris / Toutes nos viandes sont d'origine française

## Fromages

La cave à Fromages de nos régions et d'ailleurs 30 €uros

## Desserts de Notre Chef Pâtissier Vivien Moreau

Cristalline de citron parfumée au romarin 30 €uros
Baba infusé Vodka / huile d'olive au citron de Menton

Feuilles à feuilles au chocolat au lait et noisettes du Piémont 30 €uros
Caramel vinaigré à la badiane

Fraicheur de poires / pommes en plusieurs textures, 30 €uros
Notes de verveine et crémeux vanille, sucs de pommes

## Menus à la Découverte de Jérôme Nutile

Au gré de nos inspirations et des produits de notre terroir
Nous vous proposons un voyage culinaire signé Jérôme Nutile

Menu Garrigue en 3 Escapades à 125 €uros

Menu Camargue en 4 Escapades à 150 €uros

Menu Cévennes et Méditerranée en 6 Escapades* à 195 €uros
**Menu unique pour l'ensemble de la table*
*Servi jusqu'à 13h au déjeuner et 20h30 au diner*

Nos escapades gourmandes sont suivies :
De notre cave à fromages de nos régions et d'ailleurs,
Pré dessert, dessert, mignardises et friandises

## Pour les Enfants

Le Menu Petit Gourmet
Jusqu'à 14 ans
Une entrée, un plat et un dessert
Sur proposition du chef
*85 €uros*

Le Menu Enfant
Jusqu'à 8 ans
Un plat et un dessert
Sur proposition du chef
*40 €uros*

Pour respecter le bien être de nos équipes, le restaurant fermera désormais ses portes à 16h30 au déjeuner et minuit trente au diner.
Toute heure complémentaire de présence débutée sera facturée 80€TTC en supplément concernant la présen +