Carte Eté 2025

Entrées

La queue de homard en médaillon grillée au feu de bois — 85 €uros
Vinaigrette de haricots verts au foie gras et noisettes,
Magret fumé et crème prise de ses têtes

Rencontre entre l'Huitre et le Taureau AOP Bio de Camargue — 69 €uros
L'une légèrement tiédie au caviar, l'autre en tartare au piment doux des Cévennes
Huile de persil

Variation autour de la tomate de nos jardins, — 58 €uros
- Chair de crabes et foie gras, sucs de carapaces
- Glace huile d'olive d'ici, espuma tomates
- Eau de tomate à l'infusion d'herbes

Langoustines de nos côtes juste raidies à la salamandre, — 65 €uros
Blanc en neige aux zestes de citron vert et jaune d'œuf coulant,
Nage de melon / pastèque, sorbet campari / pamplemousse

Coquillages et Poissons

Chaud froid de thon juste saisi, chou-fleur relevé à la fève de Tonka — 62 €uros
Et chutney mangue /passion,
Voile soja / citronnelle, sauce marinière

Sériole à la flamme et en tartare, algues marines sautées, — 65 €uros
Et raviole de brousse de brebis aux aromates, relevée à l'huile de roquette,
Sucs de tomates, Bouillon de Pistou

Retour de criée simplement meunière, — 59 €uros
Haricots verts et blancs, pêches et verveine,
Jus de poulette à l'huile d'amande

Viandes

Suprême de pigeons de Monsieur Bourreau, — 75 €uros
Dans une élégante fleur de courgette soufflée de homard,
Variation autour de la courgette, jus noir

Pièce de bœuf rôti au sautoir et œuf de caille au plat, — 68 €uros
Feuille à feuille d'aubergine aux poivrons confits et pop-corn,
Paprika fumé

Côte et filet d'agneau Crau / Alpilles marinés puis grillés au feu de bois, — 68 €uros
Mousseline de pomme de terre aux olives Taggiasches,
Coco de Provence et croustillante d'agneau,
Jus nourri à l'ail doux perlé à l'huile de basilic

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

Pêche pochée aux herbes du jardin et notes d'hibiscus, — 30 €uros
Espuma vanille, croustillant granola, sorbet pêche ;
Coulis façon BISSAP

Tartelette gourmande — 30 €uros
A la compotée d'abricots rôtis au romarin laqués au miel d'Emiliano,
Espuma chocolat grand cru de Madagascar,
Ecailles de tuile et sorbet plein fruit

Le clafoutis à la cerise sur son nid de gavotte froissée, — 30 €uros
Espuma camomille et fromage blanc, sorbet cerise, giboulée de cerises au Guignolet

Cristalline au citron de Menton parfumée au fenouil, — 30 €uros
Baba rafraichi au Gin Caviar Bleu « Jérôme Nutile »
Nougat glacé au fenouil confit et pistache

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 présence prolongée du personnel restant à votre service