

Carte Eté 2026

Entrées

Variation autour de la tomate de nos Jardins, Chair de Crabe et foie gras, sucs de carapaces, Glace à l'huile d'olive d'ici, espuma de tomate, Eau de tomate à l'infusion d'herbes	62 Euros
La queue de Homard grillée au feu de bois, Pêches rôties et crème d'amande, Fenouil croquant, espuma de yaourt, huile d'aneth	85 Euros
Nouvelle version de l'Huître et du Taureau AOP Bio de Camargue Dans une raviole ouverte aux algues, Tartare de Taureau et huître légèrement tiédie au piment doux des Cévennes Huile de persil	70 Euros
Fleurs de courgettes soufflées de Haddock, Langoustines délicatement assaisonnées aux herbes folles, Velouté de maïs iodé à l'écume de lait fumé	65 Euros

Coquillages et Poisson

Maquereau et Sardine de Méditerranée à la flamme, Poivrons marinés aux épices de là-bas, Lamelles de courgette et sucs de tomate à l'huile de feuilles de figuier, Condiment citron confit, râpé de soja	55 Euros
Crousti-fondant d'un retour de Criée, Pois chiches Bio de Malaïgues et Couteaux gratinés au beurre « Élysée », Emulsion légère de bouillabaisse au safran	65 Euros
Rouget de nos côtes juste saisi à la salamandre, Haricots verts et salicornes liés au beurre noisette, Girolles et abricot rôti au thym	68 Euros

Viandes

Pièce de Bœuf fumée au foin, Cerises confites au foie gras, betterave en texture, Jus infusé à la verveine	75 Euros
Le Pigeon de la Famille Bourreau cuit sur le coffre, Pastèque compressée au basilic et concombre relevé d'« harissa » de framboise	68 Euros
L'Agneau de la Crau/Alpilles, Selle en robe d'aubergine, Côtelette marinée puis grillée au feu de bois, Fines feuilles de tian à ma façon et artichaut poudré d'olives, Jus gourmand à l'huile d'olive et crème d'ail noir	70 Euros



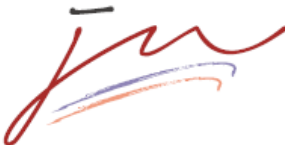
Votre Restaurant est engagé pour le Développement Durable.
Notre démarche est certifiée par le label éco-responsable GreenFood.
Tous nos pains sont « faits Maison », à base de farine bio
Nos tarifs sont TTC et service compris / Toutes nos viandes sont d'origine française

Fromages

La cave à Fromages de nos régions et d'ailleurs	30 Euros
---	----------

Desserts de Notre Chef Pâtissier Vivien Moreau

Fine meringue au pollen, Prunes de Pays rôti au miel, Riz au lait gourmand, Sorbet plein fruits prune/lavande	32 Euros
Comme une profiterole à la vanille de Madagascar grillée, Choux à la glace vanille, Caviar de cacao relevé au cognac, sauce chocolat	32 Euros
Sur un sablé breton, Crème brûlée infusée à la verveine, Framboises en texture/Sucs de vinaigre balsamique, Sorbet framboise/Géranium Rosat	32 Euros
Petit flan pâtissier à la figue, Clafoutis moelleux de mon enfance, Giboulée de figues au Porto, Glace aux feuilles de figuier	32 Euros



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 Euros

Menu Camargue en 4 Escapades à 150 Euros

Menu Cévennes et Méditerranée en 6 Escapades* à 195 Euros

**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 Euros

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

Pour respecter le bien être de nos équipes, le restaurant fermera désormais ses portes
à 16h30 au déjeuner et 00h30 au diner.

Toute heure complémentaire de présence débutée sera facturée 80€TTC en supplément
concernant la présence prolongée du personnel restant à votre service