



*Restaurant*

## *Menu Camargue 4 Escapades à 150 €*

Amuse-bouche

\*

Prélude gourmand

\*

L'artichaut de Provence cuit à l'étouffée d'algues marines,  
Moelleux de tourteau au citron confit et langues d'oursins,  
Espuma de champignons blancs aux sucs de ses carapaces

\*

Rencontre entre l'Huître et le Taureau AOP Bio de Camargue,  
L'une légèrement tiédie au caviar,  
L'autre en tartare au piment Doux des Cévennes, huile de persil

\*

Dos de Cabillaud marbré noir et blanc, poché au court bouillon,  
Chou-fleur et poireau grillé,  
Velouté de choux-fleurs et poireaux, perlé d'huile verte

\*

Granité

\*

Pièce de Bœuf « l'Or Rouge » Limousine d'Exception, poulpe grillé au feu de bois,  
Pommes de terre nouvelles au safran et bolognaise de poulpes,  
Jus de bœuf réduit, miso et citron brûlé

\*

La cave à fromages de nos régions et d'ailleurs

\*

Pré Dessert

\*

*Dessert au choix :*

Rhubarbe pochée / laquée au suc de thé noir Misty Mountains bio  
Et ibiscus, glace amande grillée,

Bonbons de rhubarbe, rafraichis aux baies roses/verveine

Ou

Cristalline de fraises de Pays parfumée à la mélisse et badiane

Espuma et moelleux noix de coco,

Sorbet plein fruits et eau de fraise

Ou

Dans l'idée d'un tiramisu gourmand,

Biscuit imbibé au café, praliné noisette et gavote cacao,

Râpé de citron noir d'Iran

Ou

Croustillante tartelette au chocolat noir Jamaya 73%

Grué de cacao sablé et ananas flambé au rhum ambré,

Gingembre confit, sorbet rhum / chocolat

\*

Mignardises et Friandises

Pour votre respect, nous acceptons toute modification concernant les personnes allergiques, végétariennes et véganes. En vous remerciant par avance de nous en informer lors de votre réservation, soit par téléphone, soit en ligne.