

Carte Automne 2026

Entrées

Homard « Bleu » piqué au thym grillé au feu de bois Fondant de courge Butternut et poire fermentée légèrement acidulée Relevé au Miso blanc	85 Euros
Chair de Tourteau parfumée à l'huile de carapace, Blancs de poireau brûlés, crème et chips de châtaigne, Vinaigrette orange / safran	65 Euros
Tartelette de champignons sauvages et foie gras poêlé, Confit d'oignon doux des Cévennes et crème de pomme de terre fumée Coulis de cresson	62 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

Coquillages et Poissons

Noix de St-Jacques juste raidie poudrée de noix, Cœur d'endive fondante aux champignons et jambon blanc aux truffes Émulsion de sous-bois	65 Euros
Crousti-fondant d'un retour de Criée, Chou-fleur rôti aux câpres et pomme verte Beurre blanc au verjus et estragon	65 Euros

Viandes

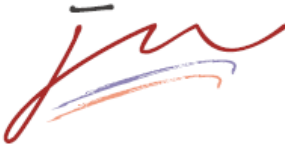
Pièce de Bœuf dans le filet doré au sautoir, Céleri et coing glacés au kumquat, Jus à l'ail noir	70 Euros
Médailon de Cerf grillé au feu de bois, Figue laquée au cassis et vinaigre de feuille de figuier, Mousseline et sabayon aux cépes	75 Euros
Pigeon de la famille Bourreau cuit sur le coffre, Navet fondant au Foie Gras poudré d'olives noires, Jus aux truffes	70 Euros

Fromages

La cave à Fromages de nos régions et d'ailleurs	32 Euros
---	----------

Desserts de Notre Chef Pâtissier Vivien Moreau

Dans l'idée d'un Paris-Brest, Rencontre entre la noisette du Piémont et le cépe Caramel de vinaigre de riz, velours de noisette	32 Euros
Pomme confite dans son jus réduit, Sablé Breton et crème fraîche de Bresse, Sucs de cidre et crème glacée au pain grillé	32 Euros
Poire pochée au Muscat parfumée aux baies roses et notes de badiane, Condiments yuzu, crème glacée vanille de Madagascar, Amandes grillées, sauce chocolat 70% Jamaya	32 Euros
Comme un drapé en meringue, Compotée de cassis et gavottes croustillantes à la fleur de sel Crème glacée châtaigne aux notes de whisky, Jus de cassis à la Chartreuse	32 Euros



Menus à la Découverte de Jérôme Nutilé

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

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 dîner*

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 dîner.

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



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