

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

La queue de Homard grillée au feu de bois,
Pêches rôties et crème d'amande,
Fenouil croquant, espuma de yaourt, huile d'aneth

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

Fleurs de courgettes soufflées de Haddock,
Langoustines délicatement assaisonnées aux herbes folles,
Velouté de maïs iodé à l'écume de lait fumé

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

Crousti-fondant d'un retour de Criée,
Pois chiches Bio de Malaïgues et Couteaux gratinés au beurre « Élysée »,
Emulsion légère de bouillabaisse au safran

Rouget de nos côtes juste saisi à la salamandre,
Haricots verts et salicornes liés au beurre noisette,
Girolles et abricot rôti au thym

Viandes

Pièce de Bœuf fumée au foin,
Raisins confits au foie gras, betterave en texture,
Jus infusé à la verveine

Le Pigeon de la Famille Bourreau cuit sur le coffre,
Pastèque compressée au basilic et concombre relevé d'« harissa » de framboise

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 moelleux d'aubergines poudré d'olives,
Jus gourmand à l'huile d'olive et crème d'ail noir



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

Desserts de Notre Chef Pâtissier Vivien Moreau

Fine meringue au pollen,
Prunes de Pays rôties au miel,
Riz au lait gourmand,
Sorbet plein fruits prune/lavande

Comme une profiterole à la vanille de Madagascar grillée,
Choux à la glace vanille,
Caviar de cacao relevé au cognac, sauce chocolat

Sur un sablé breton,
Crème brûlée infusée à la verveine,
Framboises en texture/Sucs de vinaigre balsamique,
Sorbet framboise/Géranium Rosat

Petit flan pâtissier à la figue,
Clafoutis moelleux de mon enfance,
Giboulée de figues au Porto,
Glace aux feuilles de figuier



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

Menu Camargue en 4 Escapades

Menu Cévennes et Méditerranée en 6 Escapades*

**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

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

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