

Carte Printemps 2026

Entrées

Salade fraîcheur de « Homard bleu » et pigeon de Monsieur Bourreau, Printanière de légumes aux jeunes pousses et copeaux de foie gras, Vinaigrette à l'huile de noisette	85 Euros
Asperges vertes de Pays sautées minute, fraises au basilic Langoustines poudrées d'amandes et pamplemousse, Lait d'amande fumé	65 Euros
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 sucres de ses carapaces	62 Euros
Rencontre entre l'Huitre 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	70 Euros

Coquillages et Poisson

La Truite Fario du Vigan de Frédéric Camplo en viennoise Au zeste d'agrumes et poivre de Sechuan Marinière de coquillages d'ici à la verveine, Petit pois et fèves aux œufs de truite	60 Euros
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	55 Euros
Sur un sablé aux algues fraîches, Retour de Criée en tartare coiffé de St-Jacques juste tiédies, Vinaigrette d'asperges vertes et copeaux de jambon cru, Emulsion d'un beurre blanc fumé au Yuzu et au Wakamé	70 Euros

Viandes

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	75 Euros
Volaille de la Ferme de Beauregard dorée / laquée au sautoir, Pakchoï et shiitakés relevés de sauce huitre, Condiments à l'huile d'olive de Christophe Paradis	55 Euros
L'Agneau de la Crau Alpilles, Côtelette et selle grillées à la braise, Papeton d'épaule confit aux olives et citron confit, émulsion à l'ail des ours, Mousseline de céleri rave et topinambours	70 Euros
La pièce de Veau cuite en cocotte, Purée printanière menthe / estragon, asperges, pois gourmand et radis Zeste de citron, tuile fine de pain aux herbes de Provence, Jus réduit au foin	68 Euros

Fromages

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

Desserts de Notre Chef Pâtissier Vivien Moreau

Cristalline de fraises de Pays parfumée à la mélisse et badiane Espuma et moelleux noix de coco, Sorbet plein fruits et eau de fraise	30 Euros
Dans l'idée d'un tiramisu gourmand, Biscuit imbibé au café, praliné noisette et gavote cacao, Râpé de citron noir d'Iran	30 Euros
Poire laquée dans son jus relevé à la cardamome et notes de vanille, Parfait glacé poire et ail noir, Chips de pain croustillante, Condiment ail noir	30 Euros
Croustillante tartelette au chocolat noir Jamaya 73% Grué de cacao sablé et ananas flambé au rhum ambré, Gingembre confit, sorbet rhum / chocolat	30 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 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 minuit trente 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 « fait Maison », à base de farine bio

Nos tarifs sont TTC et service compris / Toutes nos viandes sont d'origine française