Carte Printemps 2025

Entrées

Île flottante aux morilles et jaune d'œuf coulant, — 56 €uros
Fin ragoût de légumes printaniers aux jeunes pousses
Bouillon aux senteurs de sous-bois

La Queue de Homard bleu en médaillon cuit en carapace, — 85 €uros
Ravioli de ses pinces, jeux de carottes en diverses textures,
Jus de fanes au carvis

Crème prise d'asperge verte relevée à l'huile d'olive de Christophe Paradis, — 62 €uros
Brioche perdue au curry marin, moelleux de tourteaux au citron confit et langues d'oursin,
Asperges sautées minute

Rencontre entre l'Huitre et le Taureau AOP Bio de Camargue — 69 €uros
L'une légèrement tiédie au caviar, l'autre en tartare au piment doux des Cévennes
Huile de persil

Coquillages et Poissons

Crousti-fondant de Sandre rôti au beurre demi-sel, — 62 €uros
Boudiné des bas morceaux et oignons nouveaux,
Marinière d'aromates aux œufs de poisson de rivière

Retour de Criée poché dans un bouillon de champignons, — 68 €uros
Pommes de terre et blettes crémeuses au parmesan,
Velouté d'arêtes au jus de truffes

Chaud-froid de St Jacques juste saisies, — 59 €uros
Brocolis et cacahuètes,
Fine gelée d'infusion de corail et chutney mangue/passion

Viandes

Côte et filet d'agneau Crau/Alpilles marinés puis grillés au feu de bois, — 68 €uros
Anna d'artichauts/pommes de terre, condiment ail noir,
Jus gourmand relevé à l'huile d'argan

Noisette de Veau en crépinette de pieds de cochon, — 68 €uros
Asperges grillées et sabayon à l'huile de pistache poudrée d'orange,
Risotto d'épeautre au ris et rognon de Veau

Filet de taureau Bio AOP de Camargue comme un Rossini, — 70 €uros
Petit pois bonne Femme et pommes de terre soufflées, sauce truffes

Pintade de la ferme d'Alice en cocotte lutée, — 165 €uros
les cuisses dans une feuille de chou au foie gras, jus perlé — pour 2 personnes

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 — 30 €uros

Desserts de Notre Chef Pâtissier Vivien Moreau

Couronne meringuée au sésame doré / citron vert, — 30 €uros
Condiment d'agrumes en diverses textures,
Espuma Gingembre, crème glacée orange / badiane

Fraises de pays comme un Paille D'Or, — 30 €uros
Fuseau verveine et confit de fraises parfumées à la fleur de sureau,
Glace noix de coco

Cristalline gourmande au chocolat noir 66% Arcato, — 30 €uros
Baba relevé au whisky, Espuma et glace noisettes du Piemont
Crème coulante au Bailey's

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 €uros

Menu Camargue en 4 Escapades à 150 €uros

Menu Cévennes et Méditerranée en 6 Escapades* à 195 €uros

**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 €uros

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

Pour respecter le bien être de nos équipes, le restaurant fermera désormais ses portes
à 16h30 au déjeuner et minuit trente au diner.
Toute heure complémentaire de présence débutée sera facturée 80€TTC en supplément
concernant la présence prolongée du personnel restant à votre service