



Restaurant

Menu Camargue 4 Escapades à 150 €

Amuse-bouche

*

Prélude gourmand

*

Asperges vertes de Pays sautées minute, fraises au basilic
Langoustines poudrées d'amandes et pamplemousse,
Lait d'amande fumé

*

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

*

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

*

La cave à fromages de nos régions et d'ailleurs

*

Pré Dessert

*

Dessert au choix :

Poire laquée dans son jus parfumée à la cardamome et notes de vanille,
Parfait glacé poire et ail noir, chips de pain croustillante, Condiment ail noir

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.