



Menu à 39€

À choisir dans la carte Entrée/Plat/Dessert

ENTREES

- Gravelax de magret de canard et bouillon thaï : 14 €
- Velouté de saison, confiture de marrons des Cévennes mouillette, et pickles de légumes : 12 €
- 6 huîtres de Camargue et vinaigre d'échalotes : 16 €

PLATS

- Côte de taureau grillée à la fleur de sel de Camargue et frites maison : 25 €
- Bœuf fondant basse température et cromesquis : 24 €
 - Retour de la criée : 24 €
- Poulpe croustillant, the black aioli, coulis de péquillos et déclinaison de choux : 23 €

(Les plats sont servis avec l'accompagnement du moment)

DESSERTS

- Assortiment de fromages : 8 €
 - Verrine tout chocolat : 9 €
 - Comme un Mont-Blanc, Myrtilles : 9 €
 - Coupe 2 boules glace ou sorbet : 7 €
- (Glace : Chocolat grand cru du Pérou, vanille macadamia, Nougat
Sorbet : Don Papa Baroko, Cerise Griotte, Citron Jaune, Mangue, Passion.)