

Menu à 26euros

(au choix, 1 entrée + 1 plat + fromage ou 1 dessert)

- > Œuf cocotte copeaux de Foie Gras, Pain croustillant, Crème Fouettée
- > Assiette du Mareyeur (Crevettes, Bulots, 3 huîtres Fine de Claire N° 3) sauce Aïoli Maison
- > Soupe de Poisson, Rouille Maison, Croûtons, Emmental Râpé



- > Tournedos de Magret de Canard aux Cèpes, Pommes de Terre fondantes
- > Blanquette de Cabillaud aux Petits Légumes
- > Tartare de Bœuf Charolais préparé Minute, Churros de P. de Terre, Légumes du Moment
- > Plat du jour (servi uniquement le midi du lundi au vendredi)



- > Pélaridon à l'Huile d'Olive et Herbes de Provence
- Ou
- > Ile Flottante « Négrita »
- > Tulipe Cévenole (Crème de Marron, Glace Vanille, Chantilly)
- > Brownie Maison au Chocolat

Menu Coquelicot à 39 euros

(au choix, 1 entrée + 1 plat + fromage + 1 dessert)

- > Foie Gras de Canard Maison parfumé au Beaume de Venise, Chutney de Figue, Toasts
- > Filet de Rouget "Barbet" rôti, Mousseline au Safran d'Anduze
- > Fricassée de Couteaux et sa gambas à la Provençale



- > Noix de Saint Jacques poêlées et ses Ravioles de Romans, Beurre Blanc
- > Quasi de Veau Cuit Rosé aux girolles, Ecrasé de Pomme de Terre "Charlotte"
- > Filet de Turbot rôti, nage crémée au Champagne « Palmer » Raviole à la truffe



Pélaridon à l'Huile d'Olive et Herbes de Provence



- > Baba au rhum, Glace Rhum/Raisin, Chantilly
- > Crêpe aux pommes caramélisées façon Tatin
- > Tartelette « Petit Beurre » inspiration du moment

Pour Commencer

L'Œuf cocotte copeaux de Foie Gras, Pain croustillants, Crème Fouettée	14.50
L'Assiette du Mareyeur (Crevettes, Bulots, 5 Huitres Fine de Claire N°3), Aïoli Maison	17.50
La soupe de Poissons, Rouille Maison, Crouton, emmental râpé	14.00
Le Foie Gras de Canard Maison	20.00
<i>parfumé au Beaume de Venise, chutney de Figs, Toasts</i>	
Filet de Rouget "Barbet" rôti, Mousseline au Safran d'Anduze	18.50
Fricassée de couteaux, gambas rôtie à la Provençale	18.50
La Salade « Coup de Cœur »	24.50
<i>(Gambas, Noix de Saint Jacques, Toast de Foie Gras Maison, Magret de Canard)</i>	
La Pastilla de PELARDON, Oignons Doux des Cévennes, Miel	15.00
Les Huitres « Fine de Claire » N°3	
Les 6 : 12.00	Les 9 : 16.00
La Douzaine : 21.00	

La Ferme

Tournedos de Magret de Canard aux Cèpes (280/300g), Pommes de Terre fondantes	25.00
Le Bun'n Roll	24.00
(Bœuf Haché Charolais, Cheddar) aux Cèpes, Churros de Pommes de Terre	
Le Tartare de Bœuf Charolais (180g)	20.00
préparé minute, Churros de Pomme de Terre	
Quasi de Veau Cuit Rosé aux girolles, Ecrasé de Pomme de Terre "Charlotte"	29.00
Pavé de Bœuf « Black Angus » grillée : 24.00	Aux Morilles : 30.00

La Mer

Les Noix de Saint Jacques poêlées et ses Ravioles de Romans, Beurre Blanc	28.00
Le Loup Entier (500G) - Grillé au Fenouil Frais	24.00
Blanquette de Cabillaud aux Petits Légumes	24.00
Filet de Turbot rôti, nage crémée au Champagne « Palmer » Raviole à la truffe	31.00
Homard entier au Safran d'Anduze, Tagliatelles Fraiches	32.00





Menu Découverte - 56 euros

au choix sur la carte,
1 entrée + 1 plat ou spécialité + 1 dessert

Les Spécialités

Marmite Provençale façon Andali <i>(Saint Jacques, Gambas, Saint Pierre, Rouget, Moules, Palourdes, Soupe de Poissons)</i>	30.00
Le Loup farci aux Noix de Saint Jacques rôti, fine croûte Provençale <i>(selon arrivage)</i>	32.00
Le Demi-Homard flambé au Cognac <i>Sur son lit de Ravioles, jus court aux Morilles</i>	33.00
Le Surf and Turf <i>(1/2 Homard grillé flambé au Cognac, Pavé de Boeuf Black Angus Grillé)</i>	35.00
Poêlée de Fruits de mer aux Tagliatelles fraîches. <i>(1/2 Homard, Gambas, Noix de Saint Jacques, Palourdes, Moules)</i>	38.00
Homard Breton , les 100g <i>(selon arrivage)</i>	12.00



Les Douceurs

Le Bocal de Pélardon Huile d'Olive et Herbes de Provence			7.00
Ile Flottante « Négrita »			7.50
Tulipe Cévenole (Crème de Marron, Glace Vanille, chantilly)			7.50
Brownie Maison au Chocolat			7.50
Crêpe aux pommes caramélisées façon Tatin			9.00
Le Baba au Rhum,			10.00
Glace Rhum/Raisin, Chantilly, Shooter de Rhum			
Tartelette « Petit Beurre » inspiration du moment			9.00
La Coupe "ANDALI"			9.80
(Crème de marron, glace vanille bourbon, liqueur de châtaigne, meringue, chantilly)			
Le Colonel parfum au choix : Citron, Poire			10.00
Le Café ou le Thé Gourmand			10.00
La coupe de Glace Artisanale	2 boules : 6.50	3 boules : 11.00	