

# LA CARTE

*La nature en toute simplicité*

## ENTRÉES

### **ŒUF MOLLET FERMIER**

Pétales et crème de céleri rave, bouillon d'oignons et pain grillé

**16€**

### **L'ARTICHAUT**

En glace à l'ail noir

En poivrade et gribiche aux herbes

En espuma et cabrilha de chèvre

**18€**

### **PALOURDES DE CAMARGUE**

Fondue de poireaux, gel de céleri branche, écume de coquillages et poireaux frits

**22€**

## PLATS

### **TOFU FUMÉ ET MARINÉ AU MISO**

Patate douce confite et croustillante, noix et comté

**28€**

### **PIGEON D'AVEYRON**

Carottes, petit épeautre et jus corsé aux sucs de grenade

**32€**

### **BARBUE DE MÉDITERRANÉE CONFIT À L'HUILE D'OLIVE**

Chou frisé, fromage frais herbacé et écume d'aneth

**34€**

## DESSERTS

### **TOPINAMBOURS POCHÉS AU MUSCOVADO**

Mousse café, praliné et glace noisette

**12€**

### **CRÉMEUX POMME ET CITRON**

Chocolat blanc, gel d'estragon et sorbet pomme

**12€**

### **ESPUMA CHOCOLAT ET CARDAMOME**

Moelleux cacahuète, tuiles croquantes et sorbet cacao

**12€**

### **ASSIETTE DE FROMAGES AU LAIT CRU**

Accompagnés de confiture et fruits secs

**16€**

# MENU ENFANT

Pour les enfants jusqu'à 11 ans  
Formule : plat + dessert : 20€  
Les enfants peuvent aussi choisir un plat de la carte en demi-portion

## PLATS

### POISSON

Pomme de terre et/ou légumes

Ou

### VIANDE

Pomme de terre et/ou légumes

## DESSERTS

### FONDANT

Chocolat 70% Valrhona

Ou

### DESSERT DE LA CARTE

En demi-portion