

Carte Eté 2023

Entrées et Crustacés

Langoustine juste cuite en carapace sur une élégante fleur de courgette aux amandes,
Les pinces en tartare parfumées au basilic et crémeux de ses têtes, marinière d'aromates. 69 Euros

Variation autour de la tomate de nos jardins, 58 Euros
- Chair de crabes et foie gras, suc de galère
- Glace huile d'olives d'ici, espuma tomate
- Eau de tomates à l'infusion d'herbes

Rencontre entre l'huitre bio de Camargue et le taureau AOP bio de Camargue 64 Euros
L'une légèrement tiédie au caviar, l'autre en tartare au piment doux des Cévennes
Huile de persil

Coquillages et Poissons

Le retour de Pêche de ligne confit à l'huile d'olive, 59 Euros
Pommes de terre des sables fondantes et oignons fanes croustillants,
Mitonnée de coquillages de Camargue aux herbes à soupe

Le retour de Pêche simplement meunière, raviole de foie gras et papeton de blette, 59 Euros
Bouillon de mousserons des prés perlé à l'huile d'ail des ours

Viandes

Suprême de pintade de la ferme d'Alice doré aux senteurs de Provence, 61 Euros
Pois chiches bio et calamars, la cuisse en pain gourmand façon « panini »,
Jus aux olives taggiasches

Pièce de Veau « Tradition Française » cuit en cocotte, les ris aux girolles 62 Euros
Feuille à feuille d'aubergine et artichaut,
Jus aux condiments fumés

Fromages

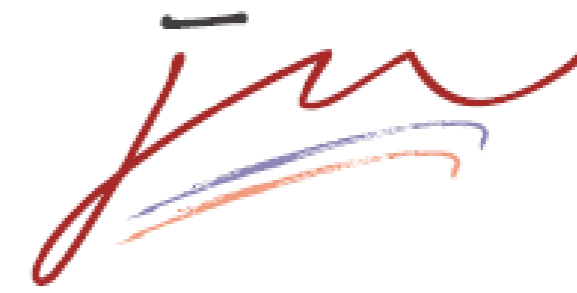
La cave à Fromages de nos régions et d'ailleurs 30 Euros

Desserts de Notre Chef Pâtissier Vivien Moreau

Cloche au chocolat Blanc Concerto 32%, 30 Euros
Fraises du jardin en texture parfumées à la pistache de Sicile,
Note de citron vert, suc de fraises vinaigré

Tartelette gourmande au cacao, espuma et glace fromage blanc, 30 Euros
Croustillant et crémeux chocolat noir « ARCATO », coulis cacao

Cristalline de pamplemousse, baba et espuma infusé au thé vert et rose, 30 Euros
Marinade pamplemousse cuit dans son jus, perlée à l'huile de coriandre



A la Découverte de Jérôme Nutille

Au gré de nos inspirations et des produits de notre terroir
Nous vous proposons un voyage culinaire signé Jérôme Nutille
Au travers de menus suggérés

En 3 escapades gourmandes

Suivies de notre cave à fromages de nos régions et d'ailleurs,
Pré dessert - dessert
Mignardises et friandises
125 Euros

En 4 escapades gourmandes

Suivies de notre cave à fromages de nos régions et d'ailleurs,
Pré dessert - dessert
Mignardises et friandises
150 Euros

En 6 escapades gourmandes

Suivies de notre cave à fromages de nos régions et d'ailleurs,
Pré dessert - dessert
Mignardises et friandises
195 Euros

Pour les Enfants

Le Menu Petit Gourmet
Jusqu'à 14 ans
Une entrée, un plat et un dessert
Sur proposition du chef
85 Euros

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

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



Votre Restaurant est engagé pour le Développement Durable.
Notre démarche est certifiée par le label éco-responsable GreenFood.