

Les Entrées

Cromesquis Camarguais 12€

Dans un écrin de panure, laissez vous tenter par une gardianne de taureau

Œuf parfait 16€

Découvrez l'œuf parfait du chef accompagné d'un velouté de cèpes
et d'une escalope de foie gras poêlée

Saumon gravlax 14€

Dans une ballotine de saumon, le chef vous propose
un crémeux d'avocat accompagné de betteraves

Velouté d'automne 13€

L'automne est là et avec lui l'arrivée de belles courges.
Ce produit de saison vous sera servi en association
avec une crème à la truffe et des brisures de châtaigne



Les Plats

Suprême de poulet 23€

Après une cuisson à basse température, ce suprême de poulet Label Rouge sera servi avec une purée de maïs fumée et d'une sauce à l'ail noir

Effiloché de taureau 23€

De l'épaule de taureau lentement confite au four puis effiloché à la main, accompagné d'un gratin de pommes de terre et d'une sauce au vin rouge

Filet de bar 22€

Ce poisson blanc vous sera servi avec une purée de carottes et une sauce vierge aux agrumes

Pâtes au saumon 21€

Des pâtes fraîches accompagnées de dés de saumon et d'un velouté citron vodka

Pièces de viandes

Sur nos ardoises, retrouvez nos pièces de viandes du moment



Les Burgers

Le Bœuf 21€

Un pain bun's garni d'un steak haché de bœuf,
de pickles d'oignons rouges, d'une tomme de brebis,
de feuilles de chênes et d'un ketchup à la Cartagène

Le fish 22€

Un pain bun's garni de cheddar fumé, le pickles de carottes,
d'un filet de cabillaud confit
et d'une mayonnaise citron et encre de seiche

Les Burgers sont élaborés par le chef,
Champion du Gard de Burger 2024



Les Salades

Salade Caesar

17€

Des filets de poulets panés, des tomates et du parmesan sur un lit de salade, accompagnés d'une délicieuse sauce caesar

Salade Veggie

16€

Une salade et un assortiment de légumes auxquels s'ajoutent des falafels aux pois chiches

Salade Italienne

17€

Un délicieux mélange de salades agrémenté de jambon de pays, d'une burrata, de tomates et d'une vinaigrette



Menu 12€ Enfant

Boisson au choix

Soft | Jus | Sirop

Plat

Aiguillettes de poulet panés ou Poisson pané aux céréales
Frites et légumes de saison

Dessert

Une boule de glace



Les Desserts

Mont blanc 11€

Laissez vous envelopper par ce dessert autour de la crème de marron

Brioche perdue 10€

Fermez les yeux et rappelez vous l'odeur du pain perdu de votre enfance, cette fois ci nous vous proposons une version brioche et un praliné noisette

Crème brûlée butternut 11€

Laissez vous séduire par ce dessert plein d'audace.
Mousse au pain d'épices, crème brûlée à la butternut et gelée à l'orange.

Café ou thé gourmand 11€

Votre thé ou café accompagné de ses 5 gourmandises

Le fromage du moment 10€

En collaboration avec Le Mas du Trident,
n'hésitez pas à nous demander le fromage du moment

La palette glacée (3 parfums au choix) 9€

Glaces Artisanales de La Compagnie des Desserts

Vanille, Chocolat, Café, Lait de coco, Citron, Mangue, Cerise, Fraise

