

Inspiraciones Primaverales

Entradas

Fusión de espárragos del Gard y fresas de Occitania,
condimentada con aceituna negra 12€

Tartar de trucha de nuestros ríos con cítricos y emulsión de
combawa 14€

Toro prensado ecológico AOP de Camarga, estilo tailandés 15€

Platos

Suprema de pintada de Aveyron dos veces cocida,
serpentina cremosa y guisantes franceses 36€

Filete de morera mediterránea, mantequilla blanca de
Tobiko e hinojo en dos formas 32€

Variación del mercado según la inspiración del Chef
*Nuestro Chef te ofrece un descubrimiento de las verduras de temporada
cocinadas según su inspiración y lo que nos ofrece la naturaleza.* 28€

Postres

Café gourmet de Antan 16€
*Variación de dulces en recuerdo de nuestra infancia, meriendas servidas con té
o café.*

Dúo de chocolate blanco y negro y praliné crujiente 12€

Piña asada con caramelo de aceite de oliva y helado de
macetero de Maison Terme 12€

Para compartir

€ per persona

Plato de salmón ahumado 9€

Tartar de trucha de nuestros ríos con cítricos 12€
*(2,14)**

Toro prensado ecológico DOP de Camarga, estilo tailandés 12€
*(1,7,8,11)**

Espárragos a la Gard aliñados con aceituna negra 9€
*(11)**

Variación de mercado 12€

Plato de dulces 12€

Dúo de trozos de chocolate y praliné 9€
*(11,13,14)**

Caramelo de piña asada y aceite de oliva 9€
*(1,10,14)**

*** 1:alcohol, 2:pescado, 3:maní, 4:cerdo, 5:apio, 6:sésamo, 7:mariscos, 8:soja,
9:mariscos, 10:huevo, 11:nueces, 12:mostaza, 13:gluten, 14:lactosa**