

Les inspirations Printanières

Première rencontre

Fusion d'asperges du Gard et fraises d'Occitanie, relevées à l'olive noire (11)* 12€

Tartare de truite de nos rivières aux agrumes et émulsion au combawa (2,14)* 14€

Pressé de taureau AOP bio de Camargue façon thaï (1,7,8,11)* 15€

Pièces maîtresses

Suprême de pintade aveyronnaise en deux cuissons, crémeux de serpentine et petits pois à la française (4,14)* 36€

Filet de muge de Méditerranée, beurre blanc Tobiko et fenouil en deux façons (2,14)* 32€

Déclinaison du marché selon l'inspiration du Chef 28€
Notre Chef vous propose une découverte des légumes de saison cuisinés selon son inspiration et ce que la nature nous offre

Dernier acte

Café gourmand d'Antan 16€
*Déclinaison de mignardises, en souvenir de nos goûters d'enfance, servie avec thé ou café (3,10,11,13,14)**

Duo de chocolat blanc et noir et croquant au praliné (1,10,14)* 12€

Ananas rôtis au caramel d'huile d'olive et glace planteur de la Maison Terme (11,13,14)* 12€

* 1:alcool, 2:poisson, 3:arachide, 4:porc, 5:cèleri, 6:sésame, 7:coquillages, 8:soja, 9:crustacés, 10:oeuf, 11:fruits à coques, 12:moutarde, 13:gluten, 14:lactose

À partager *€ par personne*

Assiette de saumon fumé 9€

Tartare de truite de nos rivières aux agrumes 12€
*(2,14)**

Pressé de taureau bio AOP de Camargue façon thaï 12€
*(1,7,8,11)**

L'asperges du Gard relevée à l'olive noire 9€
*(11)**

Déclinaison du marché 12€

Assiette de mignardise 12€

Duo de chocolat et éclats de praliné 9€
*(11,13,14)**

Ananas rôtis et caramel d'huile d'olive 9€
*(1,10,14)**

*** 1:alcool, 2:poisson, 3:arachide, 4:porc, 5:cèleri, 6:sésame, 7:coquillages, 8:soja, 9:crustacés, 10:oeuf, 11:fruits à coques, 12:moutarde, 13:gluten, 14:lactose**