

Desserts



Croustillant fraise-coco, crème légère Mascarpone, fraises vanillées et sorbet panier de fruit. 10 €



Fraîcheur de citron aux éclats de meringue, ananas confits, son sorbet bergamote et tuile croustillante. 10 €



Charlotte au chocolat “pas comme les autres” et sa crème glacée Valrhona à savourer. 10 €

Entree



Le velouté de printemps “asperges, avocats, roquette”, toast de soubressade et bouquet d'herbes fraîches. 21 €



Croustillant de canard confit, sa purée de carottes comme un panier du jardin et sauce acidulée maison. 22 €



L'oeuf mollet en chapelure d'oignons croustillante et ses epinards frais en deux façons. 20 €

Non classé



La paëlla du chef : riz noir de Camargue, chipirons, artichauds et sot-l'y-laisse... 22 €



Le pavé de merlu de ligne grillé, écrasé de rattes a l'huile d'olive, jus de volaille réduit à souhait. 21 €



L'agneau en deux façon : carré rôti et épaule confite, petits pois et gnochis à l'oignon doux des Cévénes. 22 €