

Desserts



Tarte fine aux prunes caramélisées, crème onctueuse au yaourt.

9
€



Biscuit macaron, entremet royal chocolat, éclats de Guayaquil et poire dans différents états.

9
€



Baba flambé au rhum, caramel exotique et fruits frais.

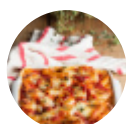
9
€

Pizza



Pizza française

Rigatoni



Rigatoni à la Chef

10

Entree



Marbré de foie gras aux aromates et pain d'épices, poire fraîche et confite.

18
€



Superposition de légumes grillés et chèvre frais mariné aux herbes, coulis de poivrons, ciboulette et bouquet de mesclun.

14
€



Tarte fine aux oignons doux des Cévennes, quelques girolles sautées, œuf bio poché et nuage de foie gras. 15 €

Café



Café

Non classé



Souris d'agneau braisée 4 heures, jus corsé aux senteurs des garrigues, légumes rôtis et pommes fondantes . 29 €



Filet de lieu jaune coloré sur la peau, bouillon de coco et citronnelle, riz Thaï et sauvage à la coriandre, pétales de légumes et algues Wakamé. 24 €



Ris de veau en deux cuissons, épeautre du Mont Ventoux, crémeux aux morilles et girolles, jus de veau réduit. 27 €



Boissons



Dessert



Foie Gras