

MENU A 35 EUROS

Kir de bienvenue

Olives vertes et gougères Bourguignonnes

Velouté de potiron au foie gras

ou Cromesqui au Cantal, salade et copeaux de jambon

ou Aubergines et pèlardon des cévennes en canelloni, tomate et basilic

ou Oignon doux des Cévennes farci à la Cévenole

ou Piquillos (petits poivrons rouges) à la brandade de morue maison

Saumon cru mariné à l'aneth

Bourride de lotte à la crème d'ail

ou Pavé de morue gratiné à l'aïoli

ou Roulade d'agneau à la tapenade

ou Magret de canard, sauce au vin des Costières de Nîmes

ou Gardianne de taureau de Camargue

ou Grenadin de veau à la crème de champignons

ou carré de porcelet à la sauge

Vacherin glacé aux marrons

ou Parfait glacé au marc de Banyuls

ou Tarte au citron meringuée

ou Carpaccio d'ananas, coulis au fruit de la passion

ou Fougasse d'Aigues Mortes, crème à la vanille

ou Sablé au chocolat fondant

Café

Vins blanc et rouge régionaux (1bouteille pour 3)