

## **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 pélarдон 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)*