

Entrées

- **Terrine de caillette de porc** **13€50**
Terrine de caillette de porc fabrication artisanale, salade, tomate, Oignon rouge, olive noire, huile d'olive et vinaigre balsamique
- **Salade de chèvre chaud** **15€00**
Fromage de la fromagerie Des Loubes (30), huile d'olive et herbes De Provence, salade, oignon rouge, betteraves, tomate, olive noire
- **Samoussa aux escargots et noix** **15€00**
Samoussas d'escargots au beurre persillé avec noix sur un lit de Salade, noix concassées, sauce Sweet Chili
- **Tartare de thon** **15€00**
Sur un lit de salade, thon en tartare, olive, sauce huile d'olive, tabasco Citron, échalotes, câpres et cornichons, oignon rouge
- **Planche de charcuterie (petite ou grande)** **16€00/25€00**
Salade, chorizo, jambon de pays, magret fumé fait maison Saucisson, fromage persillé artisanal et tapenade d'olives

Plats

- **Gardiane de taureau** **18€00**
Sauté de taureau, oignons, vin rouge local, persil, thym, jus de raisin Pastis, anchois, carottes, tomates, olives noires, vinaigre Balsamique, riz
- **Porc à la Cévenol** **21€00**
Sauté de porc de montagne, oignons, champignons de Paris, Marrons, vin blanc local, carottes, olives noires, tagliatelles
- **Brouffade de bœuf à la Nîmoise** **22€00**
Noix de basses-cotes marinée 12 heures, cuisson basse température 3 heures en cocotte avec ail, herbes, persil, vinaigre de vin rouge, Câpres et anchois, écrasé de pomme de terre ail et persil, tomate cerise
- **Magret de canard au miel** **25€50**
Magret de canard et sa marinade au miel, cannelle et poivre 5 baies, Vinaigre de framboise, frites et légumes du jour

Poisson

- **Thon**
Pavé de thon, coulis de tomates cerises, riz Camarguais **19€00**

Végétarien

- **Risotto** **21€00**
Risotto crémeux aux champignons forestiers et aux champignons
De Paris lié au parmesan, basilic et thym frais



Desserts

- **Saint Honoré revisité** **09€00**
Sur un feuilleté caramélisé, 3 choux craquelés garnie d'une crème
Pâtissière surmontés d'une crème diplomate caramel salé
- **Orange givrée** **09€00**
Orange givrée « fait maison », poivre de Sichuan, feuilles de menthe
Meringue, nappage coulis marmelade d'orange amer et mandarine confite
Caramel rhum vanille fait maison
- **Crêpe fourrée mangues rôties au rhum** **09€00**
Crêpe sans gluten, mangues rôties au rhum et vanille,
Crumble de noix de coco et glace exotique
- **Moelleux chocolat** **09€00**
Moelleux chocolat cœur caramel, chantilly, glace vanille
Caramel beurre salé
- **Moelleux ananas caramélisé** **09€00**
Moelleux aux amandes et garni d'ananas, servi tiède
Crumble noix de coco et sa glace vanille, sauce caramel



Menu enfant (jusqu'à 8 ans)

- Rosette de Lyon sur un lit de salade **12.00€**
Steak haché, frites
Glace 1 ou 2 boules au choix