

Menu à 33 €
au choix dans la carte
(Hors Incontournables et Tapas)

Entrées

- Foie Gras « IGP Sud-Ouest » Poêlé,
Marinade aux Agrumes, Gingembre et Soja
14 €
- Huîtres de Camargue « Perle de Carteau » n°3
Gratinées au Noilly Prat, Tombée de
Poireaux Safranés 13 €
- Escargots de Bourgogne, Par Douzaine,
Noix, Lard et Crème de Roquefort
12 €
- Méli-Mélo de Salade, Copeaux de Jabugo, Chèvre des
Loubes, Oignons Doux des Cévennes et
Raisins Frais 12 €

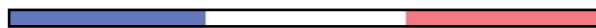
Plats

- Filet de Taureau de Camargue « Maison Alazard »
Sauce Marchand de Vin aux Oignons doux
23 €
- Pluma de Cochon Ibérique Snackée, Sauce Asiatique
« Façon Tériyaki » 21 €
- Filet de Bar, Bouillon de Bisque, Risotto au Riz Rouge
« Canavère » 19 €
- Noix de Saint Jacques Juste Saisies, Compotée de
Poireaux, Émulsion Fumée 22 €

Desserts (à commander au début du repas)

- Ardoise de Fromages Affinés par « Le Buron », Confiture
de Griottes 8 €
- Cœur Coulant au Chocolat Noir « Excellence » Barry (10
min de Cuisson) Glace Chocolat Blanc Barry,
Crème Fouettée Vanillée *BIO* 7 €
- Poire Pochée au Vin Rouge du Cotelier, Glace Pain
d'Épices 7 €
- Crémeux Citron Jaune, Meringue et Palet Breton
7 €

- Oh, Mon Colonel !!
(Sorbet Citron et Sorbet Citron Vert, Vodka Supérieure) 8 €



*Le tableau d'indication de présence d'allergènes est à demander

2 personnes Le menu est à commander avant 13h30 et avant 21h30

Par soucis de fraîcheur, certains plats peuvent

Les « Incontournables »

- Caesar Salad, comme un plat
15 €
(Salade Romaine, Œuf Mollet, Poulet Fermier, Croûtons, Parmesan, Sauce Caesar)
- Risotto aux Légumes (**Plat Végétarien**)
Riz Rouge « Canavère » et Légumes du Moment 14 €
- Burger Camarguais, Frites Fraîches
(Haché de Taureau, Poitrine Grillée, Tomate, Salade et Sauce) 15 €
- L'Entrecôte de Bœuf, Frites Fraîches
Sélection Boucher « Origine France », Race à Viande 23 €
- La Côte de Bœuf (+/- 1 kg) à Partager ou Pas !...
« Origine France », Sélection Boucher, Frites Fraîches, Salade Mélée 69 €

Tapas



- Chorizos Ibériques grillés à la Farigoule
8 €
- Planche de Charcuteries Ibériques Affinées
(Palette Jabugo, Chorizo Doux « Cebo de Campo », Saucisson) 14 €
- Planche de Fromages affinés par « Le Buron »
9 €
- 6 Huîtres de Camargue « Perle de Carteau » n°3, Vinaigre d'Échalotes 12 €

- Planche Mixte, Fromages et Charcuteries
15 €
- Frites Fraîches
5 €

MENU DU JOUR

16 €

Entrée / Plat / Dessert

+

1 Verre de Vin

(Servi uniquement le midi du
Mardi au Vendredi,

MENU ENFANT

10 €

Poisson selon arrivage
ou Steak Haché d'Aubrac,
150g

ou Suprême de Poulet
Fermier

Accompagné de Frites
Fraîches

+

1 Boisson

Par soucis de fraîcheur, certains plats peuvent
manquer à la carte