

La Carte

Entrées 10 €

- Tataki de bœuf au ponzu et vinaigre de framboise, jeunes pousses d'épinard et vierge de tomates.
- Pissaladière d'oignons confits et d'olives noires et condiments de courgettes, carottes et poires.
- Ceviche de daurade au citron vert et aneth, glace de patate douce et condiments d'asperges, cacahuètes et chiogga.

Plats 22 €

- Assiette Tapas : Tataki de bœuf, pissaladière d'oignons confits, ceviche de daurade, glace de patate douce et condiment d'asperges et chiogga.
- Assiette Végétarienne : Risotto de sarrasin, pointes d'asperges, purée de carottes des sables et pomme duchesse.

Plats 24 €

- Ballotine de mulot de Méditerranée, mousseline de crevettes, jus de fenouil et kalamansi, pointes d'asperges, risotto de sarrasin et pickles de grenade.
- Jarret de veau braisé, jus à la provençale, courgettes rôties, pomme duchesse et purée de carottes des sables.

Fromages 9 €

- Assiette de fromages régionaux.

Desserts 7 €

- Palet Languedocien, crémeux de chocolat blanc, mousse au praliné et noisettes caramélisées.
- Galet de Villeneuve : Mousse à la fraise, insert au citron jaune confit, et coulis à la fraise des bois.
- Café ou Thé gourmand composé de cinq mignardises.
- Tarte du jour.