

Menu

Entrée + Plat + Dessert 51€

Entrée + poisson + viande + Dessert 70€

ENTRÉES

- Tomate cerise confites et son huile au basilic, tuile croustillant et ses pousses aromatiques
- Tartare de pastèque, burrata et suprême d'agrumes confits

PLATS

- Médaillon de boeuf cuit a basse température et grillé à la braise et jus corsé
- Poisson selon arrivage, suprême d'agrumes grillé et son jus réduit
- Palet de polenta, légumes glacés, tuile de parmesan et son bouillon de légumes

GARNITURES

- Aubergine confite, petit légumes verts et carotte façon paysanne

DESSERTS

- Tartelette aux fruits de saison
- Pavlova, sorbet artisanal et fruits de saison

FROMMAGES

- Le plateau de fromages
- Assortiment de fromages & pains spéciaux sur plateau à partager.
- 7.50€ ttc/convive 80g
- Sur une base de 10 pers

MIGNADISES

- Le plateau de mignardises
- Assortiments de desserts
- 5.00€ ttc/convive 3 pièces
- Sur une base de 10 pers

LES VINS DE LA RÉGION

- Vin blanc Gewurztraminer 75cl (Bourdic) 20€
- Vin blanc Cambuget 75cl 18€
- Vin Blanc Les copines adore 75cl 22€
- Vin blanc les copains débordes 75cl 22€
- Vin rouge Les petites crêtes Cévennes 75cl 18€
- Vin rouge Black bud 75cl 16€
- Vin rouge Duché d'Uzès 75cl 20€

