

# LA CARTE

---

## Les Entrées

Mi-cuit de Foie-Gras, pain de campagne, chutney d'Abricots &  
Abricots rôti au Safran d'Anduze

24 €

Ile Flottant aux Oignons Doux des Cévennes en trompe l'oeil

19 €

Déclinaison autour des Moules, des Huitres & de la Truffe  
d'Eté & son Huile truffée

22 €

Variation de Tomate-Mozzarella Burrata & Bufala, pesto de  
Basilic, parmesan & pignons

18 €

# LA CARTE

---

## Viandes & Poissons

Dos de Cabillaud rôti aux saveurs de Courgettes,

Petits Pois & Menthe

28 €

Tournedos de boeuf Rossini, Pain de campagne & Foie-gras poêlé

36 €

Tataki de Thon aux Graines de Sésame noirs & blancs

avec sa sauce Thaï

25 €

Filet de boeuf avec son beurre Maître d'Hôtel au Thym, Ail &

piment d'Espelette

29 €

Mignon de Veau et ses notes de Bières au Safran d'Anduze

27 €

Le Veggy : Focaccia avec ses Tomates, courgettes, Olives & ses petits

Légumes du Soleil.....20 €

# LA CARTE

---

## LES GOURMANDISES

L'assiette d'assortiment de 4 fromages	10.00 €
LE CAFE GOURMAND selon les envies du Chef	14.00 €
L'IRISH COFFEE Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre Canne, Chantilly Maison	12.00 €
La Tarte aux Fruits Jaunes de saison pochés au sirop & sa crème d'Amande tout simplement	14.00 €
La Déclinaison de Chocolat fumé en crémeux & crumble avec sa ganache & émulsion au Thym	14.00 €
La Pavlova aux Framboises-Tomate-Basilic	14.00 €
Le Baba au Rhum, sirop de Rhum & de Vanille avec sa ganache à la Vanille	14.00 €