

LA CARTE EPHEMERE DE BLANDINE MAUGEIN

Nous vous accueillons tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30 (dernière prise de commande).

LES ENTREES

LES 6 HUÎTRES DE CAMARGUE « CARTEAU »	17.00 €
Pain au Seigle, Beurre, Citron, Vinaigre d'Echalotte	
LE JARDIN BUCOLIQUE DE BLANDINE 	17.00 €
Farandole de Légumes Crus et Cuits, Pickles, « Terre Végétale » à l'Olive Noire et Pignon de Pin, Vinaigrette à la Crème de Mûre et Vinaigre de Framboise	
Avec ou sans Oeuf Mollet	
MAQUEREAU DE MEDITERRANEE	19.00 €
Filet de Maquereau de Méditerranée Juste Snacké, Infusion de Thé Noir Earl Grey Bio et Pamplemousse, Spaghetti de Courgette	
FOIE GRAS MARINE AU VIN ET EPICES, FIGUES RÔTIES ET CAFE	23.00 €
Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Réduction de Crème de Café, Figues rôties au Vin Rouge, Tranche de Magret au Sel de Camargue Séché, Emulsion de Bailey, Noix Râpée	

LES PLATS

RISOTTO VEGAN AUX CHAMPIGNONS 	19.00 €
Bouillon au Soja et Lait de Coco, Duxelles de Champignons de Paris, Girolles – Sans lactose	
FILET DE DORADE SEBASTE	28.00 €
Grillé à la Plancha, Poêlée de Fèves Edamade et Petit Epeautre, Artichauts Grillés, Citrons Confits, Espuma de Fumet de Poisson Crémé	
FILET DE BAR	30.00 €
Grillé à la Plancha, Crème d'Ail, Purée de Légumes Anciens, Courge Rôtie au Beurre, Panais Grillés	
COTE DE VEAU DE PAYS	32.00 €
Sauce aux Morilles, Petites Pommes de Terre Primeur, Légumes du Marché	
FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC	38.00 €
Légumes d'Autrefois, Petites Pommes de Terre Primeurs, Sauce au Vin et « pointe » de Chocolat Noir 70%	

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES	19.00 €
Laguiole AOP Grand Aubrac, Lait Cru de de Vache	
Tomme Fleurie de Brebis Biologique, Fermière au Lait Cru et Demi-Pélarдон Crèmeux au Lait Cru	
Macaron à la Figue, Fromage de Chèvre et Thym, Pain, Beurre, Fruits Secs	

DOUCEURS

EMOTION CHOCOLAT PRALINE POIRE	13.00 €
Ganache au Chocolat Noir 70% sur son Croustillant Praliné, Poire Pochée, Coulis de Poire	
PASSIONEMENT PASSION	13.00 €
Ananas Rôti aux Fruits de la Passion, Grains de Passion, Glace Noix de Coco, Dentelle d'Ananas	
POM POM POM... LA CINQUIEME SYMPHONIE DE POMME	15.00 €
Doux Parfum de Citronnelle, Différentes Textures de Pomme Reine des Reinettes du Vigan	
Compôtée à la Citronnelle, Pomme Poêlée Caramélisée avec une Pincée de Fleur de Sel de Camargue, Panna Cotta Vanille Infusée Citronnelle et Emulsionnée	

MENU ENFANT

15.00 €
Poisson de la Pêche du Jour OU Steak Haché OU Jambon Blanc
ET Pâtes OU Frites OU Légumes OU Salade Verte
ET Mousse au Chocolat OU 2 Boules de Glace OU Coupe de Fruits de Saison
ET Sirop à l'Eau

PLAT VEGETARIEN 

PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS – VIANDE ORIGINE France