

Menu à 29,50 €

Entrées (*à la carte à 11 €*)

Etagé de tuiles au saumon et cébettes, beurre blanc à l'aneth

Cocktail de crevettes et pamplemousse sauce Calypso

Caviar d'aubergines et poivrons rôtis à l'anchoïade, pain grillé

Terrine du Chef au canard, poivre vert et Calvados et ses variantes

Cassolette de véritable brandade « Nîmoise » Maison aux croûtons et chips de chorizo, petite salade au miel et vinaigre de cidre

Plats (*à la carte à 18,50 €*)

Poisson du jour selon arrivage, coulis de crustacé au Saté

Giglette de volaille farcie et rôtie aux herbes, sauce aux cèpes

Suggestion du Chef « Retour du marché »

Pièce de Bœuf AOC France (+2,50€), au Saint-Chinian, romarin et oignons caramélisés, pommes frites

Magret de canard cuit sur sa peau, sauce crème de basilic et pesto aux tomates séchées

Desserts (*à la carte 9 €*)

Nougat glacé aux canneberges confites, crackers au sésame, coulis de framboise

Tarte au citron à Notre Façon, et son sorbet au citron vert

Coupe de l'Orb (crème de marron, glace, noix de coco, Rocher tiède à la noix de coco, liqueur de coco, chantilly, Sauce chocolat, Noix de Coco grillée

Moelleux au Gianduja, glace vanille, crème de Whisky

Assortiment de fromages et quelques feuilles à l'huile d'olives

Glaces et sorbets

Menu enfant 10 €

Steak haché de bœuf, frites ; légumes du jour ; glace