

Carte

ENTRÉE + PLAT = 38€

PLAT + DESSERT = 35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 45€

SUP CHARIOT DE FROMAGE (4 VARIÉTÉS) = 7€

Entrées:

Le Pigeon,
Fumé, poires pochées et pain d'épice

Le Taureau,
Iodé en carpaccio, oignons brûlés et champignons

Le Foie de Volaille,
En panna cotta, topinambours, jus de viande et café

Plats:

Le Taureau,
En pavé rôti au beurre, polenta croustillante, poireaux et épinards

Le Sandre,
Nacré, risotto d'épeautre, citrons confits et yaourt grec

La Caille,
Farcie, pain pita au fenouil et mousseline de carotte

La Gardianne,
Traditionnelle gardianne de taureau accompagnée de son riz de Camargue

Carte

Desserts:

Chariot de Fromage,
Une diverse sélection de fromages vous sera proposée

Le Citron,
Comme une tarte déstructurée, meringue à l'italienne

La Pomme,
En différentes textures, caramel et noisettes

Menu 18€ Enfant

Sirop

Saucisson enfant

Steak haché de taureau

ou

Gardianne

ou

Poisson

Flan caramel

*Accompagné au
choix de purée de
pomme de terre
ou riz camarguais*

A partager, (2 personnes)

- La Côte de Taureau,
*Côte d'1 kg, découpée en salle,
Prévoir 30 minutes de cuisson*

90€

- Le Tartare de Taureau
Préparé à la demande, à votre convenance

55€

Tous les plats à partager sont servis avec nos légumes de saison.

Menu 65€ Dégustation

Le Taureau,
Iodé en carpaccio, oignons brûlés et champignons

Le Foie de Volaille,
En panna cotta, topinambours, jus de viande et café

Le Sandre,
Nacré, risotto d'épeautre, citrons confits et yaourt grec

Le Taureau,
En pavé rôti au beurre, polenta croustillante, poireaux et épinards

Le Chariot de Fromage,
Une diverse sélection de fromages vous sera proposée.

Le Citron,
Comme une tarte déstructurée, meringue à l'italienne