

La carte

Chers clients,
Notre carte est élaborée avec des produits frais, celle ci peut donc être soumise à modifications.
Compte tenu de la conjoncture actuelle, la carte ainsi que les prix peuvent varier.

ENTRÉES

Tartare de thon rouge, radis daikon, avocat et gingembre	18 euros
Avocat crevettes, sauce cocktail	14 euros
Foie gras au cognac, brioche maison et chutney de dattes	19 euros
Asperges vertes du Gard, oeuf bio poché, espuma au fenouil et crumble de lard	16 euros



PLATS

Saint Jacques snackées, flambées au Vermouth, risotto crémeux au parmesan et légumes de saison	28 euros
Cabillaud rôti, bisque de crustacés au gingembre, risotto crémeux au parmesan et petits légumes	24 euros
Faux filet de Salers et son jus, frites maison, salade verte	26 euros
Pavé de veau cuisson basse température et son jus, gratin de patates douces	23 euros



DESSERTS

Ile flottante maison, caramel beurre salé et éclats de nougatine	8 euros
Macaron de la maison Lenglet, crème diplomate à la pistache, fraises fraîches et compotée de rhubarbe	10 euros
Sablé à la fleur d'oranger, crème citron et meringue italienne	8 euros
Café gourmand	10 euros
Moelleux au chocolat et crème anglaise	8 euros
Dégustation de fromages	8 euros

Le Menu

Chers clients,
Notre carte est élaborée avec des produits frais, celle ci peut donc être
soumise à modifications.
Compte tenu de la conjoncture actuelle, la carte ainsi que les prix peuvent
varier.

MENU PRIEURÉ 45 €

Tartare de thon rouge, radis daïkon, avocat et gingembre



Foie gras au cognac, brioche maison et chutney de dattes



Pavé de veau cuisson basse température et son jus, gratin de patates douces



Dégustation de fromages (supplément 4 euros)



Café gourmand



PLAT DU JOUR 18 €

Hors soirs et Dimanche