

# 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
Asperges vertes du Gard, oeuf bio poché, espuma au fenouil et crumble de lard	16 euros
Foie gras au cognac, brioche maison et chutney à la datte	19 euros



## PLATS

Filet de bar grillé, sauce vierge olives noires et tomates séchées, risotto crémeux au parmesan et petits légumes	26 euros
Saint jacques snackées, bisque de crustacés au gingembre, risotto crémeux au parmesan et petits légumes	28 euros
Faux filet d'Aubrac et son jus, frites maison, salade verte	26 euros
Flanc de porc d'Ardèche croustillant, jus à l'érable, pommes dauphines maison et petits légumes	24 euros



## DESSERTS

Ile flottante maison, caramel beurre salé et éclats de nougatine	8 euros
Entremet au chocolat	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
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 à la datte



Cabillaud rôti, bisque de crustacés au gingembre, risotto crémeux au parmesan  
et petits légumes



Dégustation de fromages (supplément 4 euros)



Café gourmand



PLAT DU JOUR 18 €  
Hors soirs et Dimanche