

# La Carte

## Pour commencer...



<i>Carpaccio de Tomates anciennes du Pays, Mozzarella et pesto d'herbes.....</i>	10€
<i>Bruschetta Provençale au chèvre frais et oignons doux des Cévennes, Sur lit de Salade.....</i>	10€
<i>Tataki de bœuf aux airs de Provence, Caviar d'aubergine et petits légumes .....</i>	10€
<i>Entrée du Jour .....</i>	10€

## Les plats

<i>Entrecôte Française Grillée à la Plancha Jus à l'Echalote.....</i>	22€
<i>Gambas Black Tiger flambées au Pastis et Anis étoilé persillées.....</i>	20€
<i>Suprême de volaille Label France braisée au thym, accompagné de son Jus corsé au vin rouge....</i>	20€
<i>Assiette façon Pokebowl Végane/végétarienne du moment.....</i>	18€
<i>Plat du jour .....</i>	18€

## Les Gourmandises...

*Autour de la fraise : Coupe de fraises marinées à la Vanille,  
Glace fraise et Crumble au Spéculos.....* 8€

*Ravioles d'ananas et Tartare de mangue au Yuzu.....* 8€

*Fondant au chocolat,  
Cœur ChocoBlanc, zest d'orange.....* 8€

*Entrée du Jour.....* 8€

*Coupe Colonel (Glace citron, Vodka).....* 8€

*Trilogie de Fromages.....* 6,50€



Egalement au restaurant : Menu du jour et demi-pension à 25€

\*\*\*\*\*

## Sur réservation

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement légumes de saison ou/et féculents

Provenance des viandes et volailles : **France (selon arrivage > agneau : Nouvelle-Zelande ou Irlande)**

Quelques tarifs parmi la carte des vins : Côte du Rhône Domaine Olivier 75cl, Rosé ou Blanc 22€ -Rouge 26€;  
 Vin au verre Côte du Rhône local 25cl : 5€; Colline du Bourdic Blanc Cuvée Racine VP Dûcher d'Uzes 75cl : 19€ ;  
 Rosé Côte de Provence M de Minuti 75cl : 38€; Gigondas « Cuvée Prestige » 75cl 35€