

Pour commencer...

Les gambas marinées au citron Cédrat

Tartare de kiwi et son coulis, toast au sésame grillé

13 €

✓ **Le fromage de chèvre façon Nougat**

Poires en déclinaison et jeunes pousses

14 €

Le parfait au foie de volaille

Compotée de choux rouge et chips de pain à l'huile infusée au fenouil

16 €

Entre terre et mer

Les encornets grillés

Sauce aïoli façon Hollandaise et premières asperges blanches du Gard

25 €

Le quasi de veau en deux façons

Jus à la sauge du jardin, patate douce rôtie et coulis d'épinards frais

21 €

✓ **La pastilla printanière aux légumes de saison**

Coulis de lentilles moutardé et oignons frits

19 €

Le pavé de lieu jaune

Sauce vierge basilic et verdurette de légumes

25 €

Pour finir en douceur...

L'assiette de fromages affinés

Assortiment du moment

12 €

La charlotte aux fraises

Biscuit japonais, croustillant aux noisettes du Piémont, mousse à la crème fermière, compote de fraises, chantilly à la vanille de Tahiti, confit de fraises et citron vert - Fabrication artisanale

12 €

Le palet au chocolat

Biscuit brownie, coeur de praliné maison, mousse au chocolat Valrhôna et sablé façon Oreo
Fabrication artisanale

12 €

Le café gourmand

Assortiment du moment

13 €

Glace M.A. Création

Parfum : Caramel, Citron, Chocolat & Vanille

4 €/boule



A partager

Le pâté croûte de cochon Gelée de cognac et pickles de légumes	15 €
L'assiette de fromages affinés Assortiment du moment	12 €
La planche mixte Assortiment de fromages et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois	17 €
L'émincé de thon juste saisi et fumé Sauce gingembre, citronnelle et soja	15 €
L'assiette de jambon Serrano, 18 mois	12 €

Les incontournables

Sous réserve de disponibilité et selon arrivage

Le faux-filet charolais français Croûte de cèpes	12 €/ 100g
Le turbot Rôti au four	9 € / 100g
La garniture au choix : Les pommes Paillasson ou les légumes de saison	
L'épaule d'agneau néo-zélandaise confite pendant 10 heures Sauce yaourt au citron et au paprika fumé, légumes braisés, raisins, amandes, herbes fraîches et pickles d'oignons rouge	28€/ 200g

Le Menu

40€

Amuse-bouche du chef

Pour commencer...

L'os à moelle rôti au four

Vierge aux agrumes et jeunes pousses de salade

ou

Les gambas marinées au citron Cédrot

Tartare de kiwi et son coulis, toast au sésame grillé

Entre terre et mer

Le pavé de lieu jaune

Sauce vierge basilic et verdurette de légumes

ou

Le quasi de veau en deux façons

Jus à la sauge du jardin, patate douce rôtie et coulis d'épinards frais

Pour finir en douceur

La charlotte aux fraises

Biscuit japonais, croustillant aux noisettes du Piémont, mousse à la crème fermière, compote de fraises, chantilly à la vanille de Tahiti, confit de fraises et citron vert - Fabrication artisanale

Le palet au chocolat

Biscuit brownie, coeur de praliné maison, mousse au chocolat Valrhôna et sablé façon Oreo Fabrication artisanale

Possibilité d'alternative végétarienne



Pour notre démarche Clé Verte, faites un don pour la reforestation
<https://www.gifttrees.com/le-clos-syrah>