



*menu*

## - ENTRÉES -

---

TARTARE DE SAINT JAKUES 20€  
ET SAINT PIERRE

En salade d'agrumes, fines  
herbes acidulées et poudre de  
boutargue.

CIGARE 20€  
CROUSITILLANT

Au caviar d'aubergine, jambon  
Serrano grillé et vinaigre de  
Xérès.

QUEUE DE BOEUF EN 20€  
GELÉE DE MUSCAT

Condiment croquants et crème  
au moux de raisins.

SALADE VÉGÉTALE DU 19€  
MOMENT

A composer en deux texture.

## - PLANCHES D'EXCEPTION -

---

LE TAUREAU DANS 28€  
TOUS CES ÉTATS

De la maison du taureau au Grau  
Du Roi.

JAMBON D'AGNEAU 28€  
IBÉRIQUE

Douze mois d'affinage.

FOIS GRAS DE CANARD 28€  
MAISON

Piment d'Espelette et miel du  
Salagou, ciabata grillé.

ASSORTIMENT DE 30€  
CHARCUTERIES DE LA MER

Suivant arrivage de l'atelier de  
Noé.

## - MENU ENFANT -

---

PAVÉ DE POISSON OU VIANDE DU MARCHÉ

LÉGUMES DE SAISON OU POMMES AU FOUR

GLACES ET SORBET ( 2 BOULLES )

17€

## - PLATS -

---

### SOURIS D'AGNEAU

28€

Cuite sur foin et thym, céleri et pommes de terre en écrasé, ail confit.

### FILET DE DAURADE ROYALE

28€

Amandes torréfiées et barigoule d'asperges.

### LE MINISTRONE REVISITÉ COULEUR MER

20€

Encre et seiches.

### FILET DE BOEUF D'AUBRAC POÊLÉ

32€

Crème d'oignons doux des Cévennes sur cromesqui a la vanille.

### LE TAUREAU DE CAMARGUES FAÇON TATAKI

30€

Huile de truffe et légumes en bouillon.

## - L'ARDOISE DU JOUR -

2 PLATS : ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 36€

3 PLATS : ENTRÉE / PLAT / DESSERT 44€

## - DESSERTS -

---

### LES GAUFRES EN BARRES

14€

Mousse chocolat, coulis de caramel et gingembre confit.

### LE VACHERIN REVISITÉ

14€

Compotée d'abricots et mousse de muscat.

### LA NAGE DE FIGUES

14€

Miel du Salagou et brebis façon faisselle.

### ASSORTIMENT DE GLACES (3 BOULES)

14€

Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Tiramisu, Stracciatella, Rhum raisins, Mangue, Citron, Fraise, Passion, Framboise.

