

Notre Chef, Damien Babillaud, et son équipe vous proposent :

POUR DÉBUTER

LA SAINT JACQUES / 18€

Saisie au Limoncello, Jack Be little en bonbonnière
Mousseline de céleri rave, Girolles et écrevisses, huile de pignons de pin

LE FOIE GRAS / 15€

Escalopine marinée au vieux Porto poêlée, petite bouchée à la reine farcie d'une purée de panais
Et son médaillon de homard bleu, éventail de pommes rôties au miel de châtaignier

LA GRENOUILLE / 18€

Emiettée en persillade, légumes de Mme Berne, cuite comme un pot au feu et servi en velouté

CÔTÉ MER

LA DAURADE / 28€

Filet méditerranéen snacké, riz Camarguais noir et rouge aux pleurotes,
Betteraves glacées, gel de persil et huile de Safran

L'ENCORNET / 28€

Farce fine à la sétoise, tagliatelles à l'encre de seiche, cuit dans une concassé des dernières
tomates de Mme Berne

CÔTÉ TERRE

LE PORC / 28€

Déclinaison rôtie et confite du porc du Mont Ventoux, mousseline de butternut,
Beignet de potiron spaghetti et chèvre, son jus à l'arachide et casier de miel
de chez M. Valentin Goisbault

LE TAUREAU / 32€

La côte grillée façon barbecue, embeurré de choux aux noix,
Et pommes de terre des sables rôties à l'ail, jus au vin rouge

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

LE CHAMPIGNON / 21€

Tagliatelles aux légumes du marché de Mme Berne,
poêlée de champignons du moment en persillade

LES FROMAGES / 14 €

M. Vergne, Maître affineur des halles de Nîmes

LES DOUCEURS

LA PAVLOVA / 13€

Aux fruits exotiques, crème légère à la noix de coco,
Accompagné de son sorbet banane relevé au curry

LA POIRE BELLE HELENE / 13€

Revisitée et glace Vanille

Prix nets en euros, taxes et service compris

MENU CASTILLON • 45€
(ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

P O U R D É B U T E R

LA GRENOUILLE

Emiettée en persillade,
Légumes de Mme Berne, cuite comme un pot au feu et servi en velouté

OU

LE FOIE GRAS

Escalopine marinée au vieux Porto poêlée, petite bouchée
à la reine farcie d'une purée de panais
Et son médaillon de homard bleu, éventail de pommes rôties au miel de châtaignier

C Ô T É M E R

L'ENCORNET

Farce fine à la sétoise,
Tagliatelles à l'encre de seiche, cuit dans une concassé
des dernières tomates de Mme Berne

OU

C Ô T É T E R R E

LE PORC

Déclinaison rôtie et confite du porc du Mont Ventoux, mousseline de butternut,
Beignet de potiron spaghetti et chèvre, son jus à l'arachide et casier de miel
de chez M. Valentin Goisbault

LES FROMAGES (SUPPLÉMENT 8€)

M. Vergne, Maître affineur des halles de Nîmes

L E S D O U C E U R S

LA PAVLOVA

Aux fruits exotiques, crème légère à la noix de coco
Accompagnée de son sorbet banane relevé au curry

OU

LA POIRE BELLE HELENE

Revisitée et glace Vanille

Prix nets en euros, taxes et service compris

MENU DÉCOUVERTE • 70€

(ENTRÉE, 2 PLATS, DESSERT)

P O U R D É B U T E R

LA SAINT JACQUES

Saisie au Limoncello, Jack Be little en bonbonnière
Mousseline de céleri rave,
Girolles et écrevisses, huile de pignons de pin

OU

LE FOIE GRAS

Escalopine marinée au vieux Porto poêlée, petite bouchée
à la reine farcie d'une purée de panais et son médaillon de homard bleu,
éventail de pommes rôties au miel de châtaignier

C Ô T É M E R

LA DAURADE

Filet méditerranéen snacké, riz Camarguais noir et rouge aux pleurotes,
Betteraves glacées, gel de persil et huile de Safran

OU

L'ENCORNET

Farce fine à la sétoise, tagliatelles à l'encre de seiche,
cuit dans une concassé des dernières tomates de Mme Berne

ET

C Ô T É T E R R E

LE PORC

Déclinaison rôtie et confite du porc du Mont Ventoux, mousseline de butternut,
Beignet de potiron spaghetti et chèvre, son jus à l'arachide et casier de miel
de chez M. Valentin Goisbault

OU

LE TAUREAU

La côte grillée façon barbecue, embeurré de choux aux noix,
Et pommes de terre des sables rôtie à l'ail, jus au vin rouge

LES FROMAGES (SUPPLÉMENT 8€)

M. Vergne, Maître affineur des halles de Nîmes

L E S D O U C E U R S

LA PAVLOVA

Aux fruits exotiques, crème légère à la noix de coco
Accompagnée de son sorbet banane relevé au curry

OU

LA POIRE BELLE HELENE

Revisitée et glace Vanille

Prix nets en euros, taxes et service compris