

# Menu Clos des Arts

22.50 €

Profiteroles de brandade à la nîmoise

Confit d'aubergines, chiffonnade de jambon cru, focaccia et sa tapenade

Pissaladière cévenole (confit d'oignons, olives, anchois et fromage de chèvre)

Tartare de tomates et son coulis, mozzarella Burrata



Bavette de bœuf grillée, confit d'oignon doux

Suprême de poulet mariné aux épices , sauce curry

Gardianne de taureau

Dos de Cabillaud, chips de chorizo et ses légumes de saison



Dessert à la carte.

# Menu Découverte

29.50 €

1 entrée au choix de la carte



1 plat au choix de la carte



1 dessert au choix de la carte

**Cuisine artisanale.**

# La Carte

## Les Entrées

Profiteroles de brandade à la nîmoise	12.00
Confit d'aubergines, chiffonnade de jambon cru, focaccia et sa tapenade	12.00
Pissaladière cévenole (confit d'oignons, olives, anchois et fromage de chèvre)	12.00
Tartare de tomates et son coulis, mozzarella Burrata	13.00
Carpaccio de brésaola, foie gras et parmesan	14.00
Salade de pélardon pané aux noix et noisettes	13.00
Foie gras maison farci au pain d'épices	14.00
Saumon gravelax préparé par nos soins	14.00

## Nos viandes

Bavette de bœuf grillée, confit d'oignons doux	16.00
Suprême de poulet mariné aux épices , sauce curry	15.00
Gardianne de taureau	15.00
Cuisse de canard confite, confiture d'oignons	15.00
Travers de porc sauce barbecue	16.00
Entrecôte de bœuf Black Angus, sauce roquefort	21.00
<small>suppl. + 2.00 menu « découverte »</small>	
Souris d'agneau braisée marinée au vin rouge	17.00

Viande d'origine E.U

## Nos poissons

Encornet farci à la provençale	19.00
Dos de cabillaud, chips de chorizo et ses légumes de saison	18.00
Brochette de grosses noix de Saint-Jacques, sauce safranée <u>suppl. + 2.00 menu « découverte »</u>	20.00

## Nos Salades *Hors menu à 29.50€*

Gourmande :	15.00
(Salade, crudités de saison, jambon cru de montagne, brésaola et copeaux de foie gras)	
Norvégienne :	14.00
(Salade, crudités de saison, saumon gravlax, blinis)	
Cévenole :	14.00
(Salade, crudités de saison et 2 toasts de chèvre chaud)	