Menu Clos des Arts

26.00 €

Crocus nîmois (toast grillé, tapenade verte, oignons confits et chèvre gratiné)

Tatin de butternut à la feta aromatisé au miel

Velouté dubarry (chou-fleur), brisures de châtaignes et tuile de parmesan

Sauté de poulet chop suey
(Chou chinois, carottes, champignons, soja et oignons)

Pluma de porc sauce chorizo

Filet de sole tropical et son confit de poireaux

Dessert à la carte.

<u>Menu Découverte</u>

33.00 €

1 entrée au choix de la carte

ꕥ

1 plat au choix de la carte

ꕥ

1 dessert au choix de la carte

Cuisine artisanale

La Carte

Les Entrées

- Crocus Nîmois (toast grillé, tapenade verte, oignons confits et chèvre gratiné) 14.00
- Tatin de butternut à la feta aromatisé au miel 14.00
- Velouté dubarry (chou-fleur), brisures de châtaignes et tuile de parmesan 14.00
- Chiffonnade de jambon Serrano, duo de tapenade et ses toasts 15.00
- Pressé de foie gras avec gelée de mûres et porto suppl. + 3.50 menu « découverte » 17.00
- Tartare de saumon gravlax, crème philadelphia et aneth 18.00
- Salade de chèvre pané 14.00
- Mille-feuille de crabe et d'avocat 15.00

Nos viandes

- Bavette de bœuf, compotée d'oignons doux 20.00
- Sauté de poulet chop suey (Choux chinois, carottes, champignons, soja et oignons) 18.00
- Travers de porc caramélisé sauce barbecue 18.00
- Paupiette de veau maison à l'italienne 20.00
- Entrecôte beurre maître d'hôtel au sel de truffe suppl. + 3.50 menu « découverte » 26.00
- Souris d'agneau confite, marinée au vin des costieres suppl. + 2.00 menu « découverte » 26.00
- Pluma de porc sauce chorizo 19.00
- Confit de cuisse de canard aux olives 20.00

Viande d'origine E.U

Plat Végétarien

- Assortiment de légumes de saison 17.00

Nos poissons

- Filet de sole tropicale et son confit de poireaux 19.00
- Filets de rouget et sa crème de basilic 20.00

Les Pâtes

- Penne au pistou 12.00
- Penne à la napolitaine 12.00

Nos Salades *Hors menu « découverte »*

- Gourmande : 19.00

  (Mesclun, tagliatelles de crudités, tomates, jambon cru et foie gras)
- La Cévenole : 18.00

  (Mesclun, tagliatelles de crudités, tomates et 2 chèvres chauds gratinés)
- Salade Norvégienne : 19.00

  (Mesclun, tagliatelles de crudités, tomates, saumon gravlax, crème de ciboulette et d'aneth)

- Mont d'or gratiné, pommes de terre, jambon cru et mesclun 30.00

  (Attention 20 minutes d'attente pour la préparation fait maison)

Notre vinaigrette est composée d'huile d'olive et tournesol, vinaigre balsamique, moutarde,

coulis de framboise, sel et poivre