

À MANGER

MENU DU SOIR 38,00 €

Entrée + Plat + Dessert **à la carte**
Proposé du Lundi au Dimanche

ENTRÉES

Le Velouté de Fèves de Saison

10,00 €

Onctueux de fèves nouvelles, tartine de pain au grillée, chèvre frais et filet d'huile d'olive vierge

Le Foie gras de Canard mi-cuit au Muscat de Lunel

Foie gras mi-cuit maison, chutney d'oignons doux au piment d'Espelette et sa brioche toastée.

La Raviole aux Parfums de Printemps

Raviole de pâtes fraîches, tombée de légumes oubliés, bouillon de palourdes au safran et pointes de salicorne

L'Asperge Verte de Pays Grillée

Asperges rôties à la fleur de sel, crème au Parmesan et son œuf poché au cœur coulant.

PLATS

Le Pavé de Julienne

20,00 €

Filet de Julienne rôti sur peau, mousseline de carottes fanes au beurre noisette et émulsion de beurre blanc aux agrumes.

La Canette rôtie

Filet de canette rôti, artichauts grillés et son jus réduit au miel et au romarin

La Souris d'Agneau Braisée

Agneau braisé, pommes de terre façon Parmentier et son jus de cuisson corsé au thym frais.

Le Faux-Filet de Bœuf de notre Région

Faux filet de boeuf, palet de polenta grillée aux oignons confits, réduction de vin rouge

Le Risotto d'Arborio aux Morilles

Riz crémeux lié au parmesan, morilles sautées et tofu grillé.

SUGGESTION DU CHEF

Le Burger Bistronome

17,00 €

Pain Bun's maison, steak haché Black Angus, fromage fondu, salade, tomate et oignons

Le Burggie - végétarien

Pain Bun's maison, steak végétal, fromage fondu, salade, tomate et oignons

DESSERTS

Assiette de Fromages Locaux Affinés

10,00 €

Le "Boudoir", notre Dessert Signature

Chocolat blanc et insert caramel au beurre salé

Millefeuille Croustillant à la Fraise

Fraises fraîches et crème diplomate à la vanille Bourbon.

L'Entremet aux Deux Citrons

Biscuit financier citron vert, insert citron jaune

La Tartelette Rhubarbe & Tonka

Pâte sablée croquante, compotée de rhubarbe acidulée, crème montée à la fève Tonka et son sorbet givré.

Assiette de Gourmandises

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande.

Tous les prix indiqués (service compris) sur la carte sont TTC.

TO EAT

DINER MENU

38,00 €

Starter + Main Course + Desert à la carte
From Monday to Sunday

STARTERS

Seasonal Broad Bean Velouté

10,00 €

Creamy fresh broad bean soup, grilled sourdough toast, fresh goat cheese, and a drizzle of extra virgin olive oil.

Duck Foie gras with Muscat de Lunel

Homemade semi-cooked foie gras, sweet Cévennes onion chutney with a hint of Espelette pepper, served with toasted brioche.

Spring Fragrance Ravioli

Fresh pasta ravioli with heirloom vegetables, served in a clam bouillon pearled with saffron and topped with briny sea asparagus.

Grilled Local Green Asparagus

Asparagus roasted with sea salt, served over a creamy Parmesan Reggiano sauce with a soft-poached egg.

MAIN COURSE

Linge Fish Fillet

20,00 €

Pan-seared skin-on fillet, heirloom carrot mousseline with hazelnut butter, and a citrus-infused beurre blanc emulsion.

Roasted Local Duck Breast

Sautéed duck breast, flame-grilled artichoke hearts, and a honey and rosemary reduction.

Braised Lamb Shank

Braised for 3 hours, served with "Parmentier-style" shredded potatoes and a fresh thyme jus.

Locally Sourced Beef Sirloin

Beef Sirloin, grilled polenta cake with candied onions, and a Languedoc red wine reduction.

Arborio Risotto with Morel Mushrooms

Creamy Parmesan-bound risotto, sautéed morels, and grilled tofu.

CHEF'S SUGGESTIONS

Our Bistronome Burger

17,00 €

Brioche bun, Black Angus beef patty, melted cheese, lettuce, tomato, and onions

Our Burggie *- vegetarian*

Brioche bun, veggie steak, melted cheese, salad, tomato, and onions

DESSERTS

Platter of local mature cheeses

10,00 €

Our signature dessert, 'Le Boudoir'

White chocolate biscuit with a salted caramel molten center.

Crispy Strawberry Mille-Feuille

Fresh strawberries, and Bourbon vanilla diplomat cream.

Lemon Entremet

Zesty lime biscuit, lemon melting heart.

Rhubarb & Tonka Bean Tartlet

Crisp shortcrust pastry, tangy rhubarb compote, whipped Tonka bean ganache, and refreshing rhubarb sorbet.

Assortment of sweet treats

Information on allergens present in dishes is available upon request.
All prices listed (including service) on the menu are inclusive of VAT.