

Menu Clos des Arts

22.50 €

Pissaladière maison (oignons doux du Vigan, anchois et olives noires) sur son lit de mesclun

Verrine de caviar d'aubergine, confit de tomates et pétales de parmesan.

Flan de chèvre, œuf mollet et velouté au basilic.

Salade fermière (lardons, chiffonnade de jambon cru, crudités de saison et mesclun).



Bavette de bœuf grillée, sauce au poivre.

Cuisse de poulet fermier tandoori.

Gardianne de taureau à la nîmoise (oignons et cornichons).

Dos de cabillaud, crumble de chorizo, ratatouille 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

Cuisson de nos viandes sur pierres de lave: au contact des pierres de lave chaudes, les jus qui s'écoulent lors de la cuisson dégagent une fumée qui va embaumer vos grillades, et ainsi donner une saveur proche de celle d'un barbecue

Cuisine artisanale.

La Carte

Les Entrées

Pissaladière maison (oignons doux du Vigan, anchois et olives noires) sur son lit de mesclun	12.00
Verrine de caviar d'aubergine, confit de tomates et pétales de parmesan	12.00
Flan de chèvre, œuf mollet et velouté au basilic	12.00
Salade fermière (lardons, chiffonnade de jambon cru, crudités de saison et mesclun)	13.00
Parmentière de brandade de morue	12.00
Chiffonnade de jambon cru de montagne, focaccia aux olives	13.00
Foie gras cuisson basse température farci au pain d'épices, compotée d'oignons	14.00
Filet de saumon gravlax, sauce norvégienne	14.00

Nos viandes

Bavette de bœuf grillée, sauce au poivre	16.00
Cuisse de poulet fermier tandoori	14.00
Gardianne de taureau à la nîmoise (oignons et cornichons)	14.00
Entrecôte de bœuf Black Angus 250g	21.00
	<u>suppl. + 4.00 menu « découverte »</u>
Entrecôte de veau aux cèpes	18.00
Gigot d'agneau, velouté d'olives noires	15.00
Travers de porc sauce barbecue	18.00
Cuisse de canard confite, compotée d'oignons doux	16.00

Nos poissons

Encornet farci à la provençale	17.00	
Dos de cabillaud, crumble de chorizo, ratatouille de saison	18.00	
Cassolette de grosses noix de Saint-Jacques et pommes de terre grenaille aux graines de Wasabi		
	<u>suppl. + 2.00 menu « découverte »</u>	19.00

Pâtes

Penne Napolitaine	12.00
Penne au pistou	12.00

Nos Salades *Hors menu à 29.50€*

Gourmande :	15.00
(Mesclun, crudités de saison, jambon cru de montagne, magret fumé et copeaux de foie gras)	
Norvégienne :	14.00
(Mesclun, crudités de saison, saumon gravlax, sauce blanche à la ciboulette)	
Cévenole :	14.00
(Mesclun, crudités de saison et 2 toasts de chèvre chaud)	

Ardoise « Clos » *Hors menu à 29.50€* 18.00

Un assortiment de nos entrées.