**Menu Clos des Arts**

**24.80 €**

Crespeou provençal (gâteau d’omelette aux saveurs méditerranéenne)

Courgettes, oignons, poivrons, tomates et basilic

Tartare de tomates, caviar d’aubergine et œuf parfait

Crocus Nîmois : toast, huile d’olive safranée, tapenade verte, compotée d’oignons doux, chèvre gratiné, miel, amande et raisin sec

*(Plat emblématique de la romanité en l’honneur de l’adhésion de la Maison Carré au patrimoine mondial de l’Unesco)*

**🙡🙣**

Tajine de poulet au citron confit et olives

Pluma de porc au miel et confit de légumes

Dos de merlu et son bouillon de légumes de saison

**🙡🙣**

Dessert à la carte.

**Menu Découverte**

**31.80 €**

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**

• Crespeou provençal (gâteau d’omelettes aux saveurs méditerranéennes)

Courgettes, oignons, poivrons, tomates et basilic 14.00

• Tartare de tomates , caviar d’aubergine et œuf parfait 14.00

• Crocus nîmois : toast, huile d’olive safranée, tapenade verte,

compotée d’oignons doux, chèvre gratiné, miel, amande et raisin sec 14.00

• Chiffonnade de jambon serrano sur sa foccacia et son lit de tapenade noire 15.00

• Foie gras maison farci au pain d’épices suppl. + 3.50 menu « découverte » 17.00

• Cheesecake de thon et saumon fumé et sa gelée de mangue 17.00

• Chèvre pané aux noix, mesclun et crudités de saison 14.00

• Gravlax de taureau, pignon, parmesan et ses pickles 15.00

• Noix de Saint Jacques, velouté bleu d’auvergne, crème Dubarry et graine de kasha 17.00

**Nos viandes**

• Aigrillade Saint gilloise (daube des Gardians)

Paleron, ail, oignons, câpres, cornichons et anchois 20.00

• Bavette de bœuf, compotée d’oignons doux 20.00

• Tomate farcie maison 18.00

• Tajine de poulet au citron confit et olives 19.00

• Pluma de porc au miel d’acacia 19.00

• Suggestion du moment 20.00

• Cuisse de canard confite 20.00

• Entrecôte black angus 280 g sauce au poivre suppl. + 3.50 menu « découverte » 26.00

• Escalope de veau à la milanaise 21.00

• Assiette végétarienne 14.00

Viande d’origine E.U

**Nos poissons**

• Dos de Merlu et son bouillon de légumes de saison 20.00

• Gratin de fruits de mer et pétoncles au comté 20.00

**Les Pâtes**

•Penne au pistou 12.00

• Penne à la napolitaine 12.00

•Penne fruits de mer 14.00

**Nos Salades** *Hors menu à 31.80€*

• Gourmande : 19.00

(Mesclun, crudités de saison, tomates, chiffonnade de jambon cru, foie gras)

• La Cévenole : 18.00

(Mesclun, crudités de saison, tomates et 2 chèvres chauds gratinés)

• Poké bowl « Clos des Arts » Cheesecake de thon et saumon fumé, Crespeou provençal, 22.00

Crocus nîmois, Caviar d’aubergine et tartare de tomates

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

coulis de framboise, sel et poivre