

## **MENU DU MARCHE**

**31 €**

### **MISE EN BOUCHE**

\* \* \*

#### **CARRE PELARDON AUX FILETS DE SARDINES**

Et Tartare de Tomates d'Antan,  
Chips d'Ail, Cup Cake Pélardon, Réduction Balsamique

**Ou**

#### **CAILLE,**

Bonbon « Gourmand » au Sésame,  
Bavarois Petits Pois aux Epices d'un Tajine,  
Jus de Roquette à l'Huile d'Argan

\* \* \*

#### **SAUMON D'ECOSSE ET BRANDADE DE NIMES,**

Cromesqui Fleur au Parmesan et Nage de Courgette au Basilic,  
Pomme de Terre à l'Huile de Villevieille

**Ou**

#### **PORC IBERIQUE,**

Echine Confite Snackée à l'Huile de Poivron, Brochette de Petits Gris Croustillante,  
Purée d'Ail Nouveau et Coulis Chorizo, Légumes du Soleil

\* \* \*

### **LE GRAND CHARIOT DE DESSERTS**

## **MENU AUX SAVEURS DU SUD**

**39 €**

### **MISE EN BOUCHE**

\* \* \*

#### **FOIE GRAS DE CANARD A LA CARTHAGENE**

Chaud Froid au Lait d'Amande et Fruits de Saison,  
Jus Nougat et Petite Pompe à l'Huile d'Olive

Ou

#### **VARIATION EPICURIENNE AUTOUR DE L'ASPERGE:**

- Velouté d'Asperges Vertes au Parfum d'Anis Etoilé, Mouillette « Gourmande »
- Asperges Blanches Braisées au Petit Salé, Croustillant Pélardon à l'Ail des Ours
  - Sushi Asperge, Brandade et Ecume Asperge

\* \* \*

#### **BŒUF DE L'AUBRAC,**

Cœur de Rumsteck Grillé, Pissaladière d'Aubergine Fumée aux Anchois,  
Oignons Frits et Sauce Choron, Chips de Pomme de Terre

Ou

#### **ESPADON,**

Lomo « Façon Rossini »,  
Caponata de Légumes Verts du Printemps,  
Croquant Mais et Jus Iodé, Palets aux Coquillages

\* \* \*

### **LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES**

\* \* \*

### **LE GRAND CHARIOT DE DESSERTS**

\* \* \*

### **LES MIGNARDISES ET CHOCOLATS**

## **MENU GOURMAND**

**46 €**

### **MISE EN BOUCHE**

\* \* \*

#### **ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE**

Oreillettes Provençales, Sangria Réduite,  
Aigre Doux de Betterave à l'Orange et Cébettes

Ou

#### **GRENOUILLES,**

Jambonnettes « Meunière » sur un Pain Perdu aux Champignons des Beaux Jours  
Et Emulsion Cresson,  
Dragées d'Ail Nouveau

\* \* \*

#### **AGNEAU DE L'AVEYRON,**

Canon aux Herbes,  
Tomate à la Cuillère et Jus à l'Infusion Coriandre,  
Poêlée de Boulgour aux Haricots Verts et Citron

Ou

#### **DOS DE LOUP RÔTI**

Grosses Farfalles aux Tellines et Couteaux,  
Échalotes Braisées et Jus d'une Marinière au Safran, Mousseline de Persil

Ou

#### **RIS DE VEAU,**

Braisé, Cube de Concombre Confit,  
Beurre au Jus de Yuzu et Fèves de Soja,  
Chichi de Champignons

\* \* \*

### **LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES**

\* \* \*

### **LE GRAND CHARIOT DE DESSERTS**

\* \* \*

### **LES MIGNARDISES ET CHOCOLATS**

## MENU GRAND VATEL

58 €

### MISE EN BOUCHE

\* \* \*

#### **HOMARD,**

Sur un tartare de Courgettes à l'huile de crustacés,  
Sucette entre Pince en Transparence Jaune Ananas,  
Smoothie Pêche Mélisse

Ou

#### **BRIOCHE DE FOIE GRAS DE CANARD,**

Filet de Rouget et Asperges Vertes au Suprême d'Orange,  
Jeunes Pousses et Vinaigrette « Façon Saupiquet »

\*\*\*

#### **VEAU,**

Côte (pour 2 personnes) découpée devant vous,  
Risotto Carnaroli aux Morilles et écume Estragon,  
Lard Fumé,  
Mousseline de Petits Pois à la Française

Ou

#### **TURBOT,**

Filet Meunière, Petits Violets en Barigoule, Rattes et jus Bacon  
Clafoutis Coque aux Fèves

Ou

#### **PIGEON DE M. BAEZA,**

Cuisiné de deux façons :

- Poitrine Laquée à l'Anis Etoilé, Gnocchis aux Foie Gras et Truffe de la St Jean  
Jus des Carcasses
- Cuisse et Abattis en Pastilla, Confit de Légumes du Sud au Miel

\* \* \*

### LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

\* \* \*

### LE GRAND CHARIOT DE DESSERTS

\* \* \*

### LES MIGNARDISES ET CHOCOLATS

## A LA CARTE

### LES ENTREES

 **ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE** 17 €  
Oreillettes Provençales, Sangria Réduite,  
Aigre Doux de Betterave à l'Orange et Cébettes

\* \* \*

**CAILLE,** 15 €  
Bonbon « Gourmand »,  
Bavarois Petits Pois aux Epices d'un Tagine,  
Jus de Roquette à l'Huile d'Argan


\* \* \*

**GRENOUILLES,** 22 €  
Jambonnettes « Meunière » sur un Pain Perdu aux Champignons des Beaux Jours  
Et Emulsion Cresson,  
Dragées d'Ail Nouveau

### LES POISSONS

**SAUMON D'ECOSSE ET BRANDADE DE NIMES,** 19 €  
Croustillant Fleur au Parmesan et Nage de Courgette au Basilic,  
Pomme de Terre à l'Huile de Villevieille

\* \* \*

 **DOS DE LOUP RÔTI** 19 €  
Grosses Farfalles aux Tellines et Couteaux,  
Échalotes Braisées et Jus d'une Marinière au Safran, Mousseline de Persil

\* \* \*

**TURBOT,** 29 €  
Filet Meunière, Petits Violets en Barigoule, Rattes et jus Bacon  
Clafoutis Coque aux Fèves

### LES VIANDES

**BŒUF DE L'AUBRAC,** 24 €  
Cœur de Rumsteck Grillé, Tarte Fine d'Aubergine Fumée aux Anchois,  
Oignons Frits et Sauce Choron, Chips de Pomme de Terre

\* \* \*

**RIS DE VEAU,** 26 €  
Braisé, Cube de Concombre Confit,  
Beurre au Jus de Yuzu et Fèves de Soja,  
Chichi de Champignons

\* \* \*

 **AGNEAU DE L'AVEYRON,** 28 €  
Canon aux Herbes,  
Tomate à la Cuillère et Jus à l'Infusion Coriandre,  
Poêlée de Boulgour aux Haricots Verts et Citron

 *Les "Classiques" des Palmiers*

## LES FROMAGES

### LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

7€



### LE GRAND CHARIOT DE DESSERTS

11€



**UN GRAND CHOIX DE DESSERTS**

**QUI RAVISSENT LES PAPILLES**

**DES GOURMANDS ET DES GOURMETS**