

# NOS MENUS DE SAISON GROUPE

## Menu Saveurs de Camargue 27,00€

### Entrées

- Assiette de charcuteries
- La Chevette, salade fraîche au chèvre chaud fondant, poitrine de porc fumé, endives et tomates

### Plats

- Filet de poisson du jour, sauce citronnée et légumes croquants
- Le plat grand mère du moment, mijoté à feu doux et pendant des heures...

### Desserts

- La traditionnelle mousse au chocolat grand mère
- Crème brûlée du moment, croûte caramélisée à la cassonade

## Menu Tradition & Gourmandises 35,00€

### Entrées

- Tataki de Taureau en croûte de sésame et sauce menthe sésame
- Arancini crousti-fondants & sauce truffée

### Plats

- Filet de bar, sauce vierge, légumes de saison et écrasé de pomme de terre
- Cochon de lait à la broche et garnitures du moment

### Desserts

- Tartelette fine aux fruits de saison
- Moelleux tiède au chocolat noir, cœur coulant

## Menu Terroir & Gourmandise 39,00€

### Entrées

- Terrine gourmande de foie gras de canard aux figues, brioche dorée au four
- Poêlé de Saint-Jacques rôties en persillade

### Plats

- L'agneau Rouvière d'Aigues Vives, cuisson lente, jus corsé et écrasé de pommes de terre maison
- Poêlée de crevettes à la persillade, riz de Camargue et légumes de saison

### Desserts

- Tiramisu crémeux au Nutella, touche de cacao intense
- Délice fondant au chocolat, cœur tendre et gourmand et boule de glace caramel beurre salé