

# Le Printemps

Juin 2025  
Midi & Soir

## Carte

### Entrées

Moules de Tamaris / Girolles sautées / Chorizo Bellota 12  
Émulsion pomme de terre fumé

Mozzarella di Buffala fumée / Condiment noix de cajou - harissa 12  
Pêche grillée / Cébette rôtie

Asperges vertes & Morilles / Oeuf mollet bio de chez Judith 12  
Jus de viande réduit

### Plats

Fettuccine aux Artichauts poivrades / Première Truffe d'été 28  
Tomme de vache de Mazaugues / Guanciaie

Thon de Méditerranée juste saisi / Salsa verte / Broccoli à la plancha 28  
Panisse au graines de cumin

Côte de Veau française / Asperges vertes / Jus de cuisson 28  
Polenta à la meule servie crémeuse  
*Supplement morille + 5€*

### Desserts

Cerises crues & cuites / Glace fleur de cerisier / Huile d'olive mûrifiée 10  
Biscuit pistache

Fou de chocolat 10  
Espuma chocolat 66% / Cacahuètes caramélisées / Streusel cacao fleur de sel  
Glace chocolat / Crémeux caramel - gingembre

Abricot rôtie à la Badiane / Sorbet Abricot - romarin / Financier Amandes 10

Fromage affiné / Confiture du domaine 'Le Bargidou' 12  
*Supplement menu 2€*

Origine des viandes : Veau FR  
Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus

## ***À partager***

Panisses au Romarin / Labné à l'huile d'olive maturée 9

## ***Signature du Jardin***

Persillé de Boeuf Black Angus USA / marinade maison & frites fraîches 30  
Supplement menu 5€

## ***Nos Menus***

Menu du marché en 2 services 35€  
Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu du marché en 3 services 40€  
Entrée / Plat / Dessert

Menu Inspiration du Chef en 5 services 60€  
Uniquement servi au diner

