

S O I R

ÉMOTION/ DÉLICATESSE

37

LÉGÈRETÉ/ ÉMOTION

39

LÉGÈRETÉ/ ÉMOTION/ DÉLICATESSE

45

LÉGÈRETÉ

Entrée / Starter

OEUF PARFAIT/ TRILOGIE CHAMPIGNONS/
AUBERGINE/ ESPUMA CÔTE DU RHÔNE

*Perfect egg/ mushrooms trilogy/ aubergine/
espuma red wine*

PALERON/ POIREAUX VAPEUR/ RADIS DAÏKON/
MARMELADE/ VINAIGRETTE DE NOIX

*Beef/ steam leek/ Daikon radish/marmalade/ walnut
vinaigrette*

POLENTA BROCOLIS/ SAINT-JACQUES
SNACKÉE/ DUO BETTERAVES ET COULIS

Broccoli puree/ scallop shell/ beet and coulis duo

- FOIE GRAS DE CANARD MAISON/ SEL DE
CAMARGUE/ ESPELETTE/ NOISETTE TORRÉFIÉE/
VIN DOUX RASTEUX + 7

*Homemade foie gras/ rustic toast/ roasted hazelnuts/
red wine*

ÉMOTION

Plat / Main course

MIGNON DE MONTAGNE/ FLAN OIGNONS DES
CÉVENNES CHATAIGNES/ ENDIVE BRAISÉE

*Porc of mountain/ flan onions of chestnut Cévennes/
endive braised*

FILET DE DAURADE ROYALE/ LENTILLES BELUGA
BIO/ PAMPLEMOUSSES/ FUMET NOILLY PRAT

*Fillet of sea bream/ organic beluga lentils/ grapefruit/ white
wine*

- PIED DE COCHON/ MACARONIS GRATINÉS/
ÉCHALOTE CONFITE/ JUS RÉDUIT
BALSAMIQUE + 8

*Pig's feet/ grated macaroni/ confit shallots/ thinned
balsamic vinegar*

- CASSOULET TRADITIONNEL/ MESCLUN/
VINAIGRETTE " BCR " + 10

*Traditional Cassoulet/ green salad served with
BCR vinaigrette*

TENTATION

Fromage/ cheese

CHÈVRE DU MONT VENTOUX MARINÉ À L'HUILE
D'OLIVE PIERREDON/ SENTEURS DE LA GARRIGUE/
GRANNY SMITH + 9

*Mont Ventoux goat marinated with the Garrigue scented
Pierredon olive oil/ apple*

DÉLICATESSE

Desserts travaillés en textures

CHOCOLAT

Chocolate

SORBET LÉGUMES

Vegetable sorbet

FRUITS JAUNES

Yellow Fruits

FRUITS ROUGES

Red Fruits



Fait Maison

- Plats Héritage du Patrimoine
culinaire spécialité Les 5 Sens

Speciality of the restaurant