

LA TABLE D'HÔTES

ENTRÉES STARTERS

Tomate de couleur, mozzarella di Buffala, huile vierge

Colorful tomato, mozzarella di Buffala, virgin olive oil

Salade d'asperges, chèvre et herbes fraîches

Asparagus salad, goat cheese and fresh herbs

Brandade, toast tiède et herbes fraîches

Salt cod brandade, warm toast and fresh herbs

PLATS MAIN DISHES

Demi magret de canard, pommes de terre grenaille, légumes du moment

Half duck breast, Grenaille potatoes, seasonal vegetables

Pièce du boucher, purée de patate douce, légumes du moment

Butcher's cut, sweet potato purée, seasonal vegetables

Ravioles du Dauphiné - Sauce au choix : crème de basilic ou brisures de truffe

Dauphiné ravioli - Choice of sauce: basil cream or truffle shavings

PLATS MAIN DISHES

Crème brûlée, fève de tonka

Crème brûlée with tonka bean

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Tartelette aux fruits de saison

Seasonal fruit tartlet

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — **25€**

Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert

Entrée + Plat + Dessert — **33€**

Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert



Tous nos prix sont en € TTC - Service compris — La carte des allergènes est disponible sur demande

All our prices are in € - Service included — The allergen menu is available upon request

A GENTLE THIRST

APERITIFS & BEER

Martini - Red or White 6cl — 5

Ricard 4cl — 5

White wine kir

Blackberry or blackcurrant

La Barbaude beer 33cl — 8

COCKTAILS

Gin tonic 12cl — 11

Spritz 12cl — 12

WINE BY THE GLASS

White, rosé or red wine — 6

Gourmet viognier — 6

DIGESTIFS

Get 27 4cl — 9

Farigoule - Thyme liqueur 4cl — 9

Gordon's Gin 4cl — 9

Absolut Vodka 4cl — 9

Havana Rum 4cl — 9

Limoncello 4cl — 9

Bailey's 4cl — 10

Diplomatico Rum 4cl — 14

SOFTS DRINKS

Fruit juices — 5

Orange, apple or apricot 33cl

Coca Cola or Coca Zero 33cl — 5

Fuze Tea 33cl — 5

Lemonade 25cl — 5

Syrups — 5

Strawberry, grenadine, mint or orgeat 20cl

MINERAL WATERS

Perrier 33cl — 5

San Pellegrino 75cl — 6

Vittel 75cl — 6

All our prices are in € VAT included - Service included

WHITE WINE

Vin de France Bio - Château de Nages — 25
« Liberty Nages » 2024

Vin de France - Mas du Chêne — 30
« Château Les Oliviers de Salettes » 2025

AOP Costières de Nîmes Bio — 33
Mourgues du Grès « Les Galets Dorés » 2023

IGP Pays du Gard Bio - Mas du Chêne — 40
« Marche Avant » 2023

AOP Pic Saint-Loup — 45
Mas Bruguières « Les Mûriers » 2023

AOP Côtes du Roussillon Bio — 55
Domaine Olivier Pithon « Laïs » 2021

AOP Côtes Catalanes — 60
Domaine du Clos des Fées « Vieilles Vignes » 2022

ROSÉ WINE

Vin de France Bio - Château de Nages — 25
« Liberty Nages » 2025

IGP Cévennes - Gournier « Gris de Grenache » 2025 — 28

Vin de France - Mas du Chêne « Rosé » 2025 — 30

AOP Costières de Nîmes Bio — 33
Mourgues du Grès « Les Galets Rosés » 2025

AOC Pic Saint-Loup — 40
« Héritage du Pic Saint-Loup » 2025

RED WINE

Vin de France Bio - Château de Nages — 25
« Liberty Nages » 2024

IGP Cévennes - Mas Bres « Luna » 2023 — 28

AOP Costières de Nîmes Bio — 33
Mourgues du Grès « Les Galets Rouges » 2023

AOP Terrasses du Larzac « Les Carlines » 2023 — 40

IGP Pays du Gard Bio - Mas du Chêne — 45
« Pinot Glou-Glou » 2022

