

# La carte des gourmets

## Les entrées 9€

Bohémienne d'aubergines à la camarguaise  
Assiette de tellines en persillade  
Farandole de légumes végétariens grillés  
Croustade de fromage de chèvre de Camargue  
Carpaccio de taureau AOP Camargue  
Foie gras mi cuit, chutnay d'oignons  
Poêlon de moules au beurre persillé

## Les Plats 16€

Gardiane de taureau AOP Camargue et son riz trois couleurs IG  
Gratin de fruits de mer safrané  
Joue de porc et sa sauce moutarde à l'ancienne  
Poulet fermier à la gitane (poulet, légumes et épices)  
Ballotines de pintade sauce aux cèpes  
Brochette d'agneau grillé  
Dos de loup, sauce crémée à l'estragon

## Dessert 8€

Tarte aux fraise  
Flan au caramel à l'ancienne  
Entremet à la liqueur Camarguaise  
Salade de fruits frais, sirop d'infusion à menthe

*Tous nos plats sont accompagnés de garnitures de saison.  
Vous pouvez passer vos commandes la veille avant 18H00.*