

# Printemps

la cuisine de Vincent Croizard

Entrées et plats en directs, aux prix indiqués.

ou En formules, au choix dans toute la carte :

\* entrée, plat, fromage ou dessert 42€

\* entrée, plat, fromage, dessert 45€

## les entrées :

- ▣ les huîtres de Bouzigues,  
*tartare, lit d'échalotes confites, fèves et graines de courges grillées.* 15€
- ▣ le foie gras de canard, (supplément 5€)  
*mi cuit au cumin et espelette, épinards au jus de cigare hoyo de Monterrey.* 20€
- ▣ la truite, *pisciculture des Fumades.*  
*marinée à l'huile de cacahuètes, poireaux comme un rouleau de printemps.* 15€
- ▣ le poulet fermier, *cœur de nougat au thym et citron, barde de lard et courgettes.* 15€

## les plats mer et terre :

- ▣ la dorade  
*filet rôti, olives noires, tomates et céleri branches en demi croque, acidulé* 28 €
- ▣ la pêche du jour, *de Méditerranée, choisit selon la recette*  
*en vapeur de thé vert, asperges de pays au jasmin, gouttelettes de pamplemousse* 28€.
- ▣ la pêche du jour, *de Méditerranée, choisit selon la recette*  
*rôti à la menthe feuilles et séchuan, lard blanc, petits pois et amandes.* 28 €
- ▣ l agneau, (élevage bio, supplément 5€)  
*filet rôti aux graines de fenouil, beurre de cary gosse, cachou.* 33€
- ▣ la pintade,  
*à l'étouffée du foin de la Crau, artichaut poêlé, gribiche, thym, fenugrec* 28€
- ▣ le carré de veau, (élevage bio)  
*cuisson basse température, laque d'hibiscus, carottes, cassis et gingembre* 28€

## les fromages cuisinés :

- ▣ le camembert, *rôti, l'huile de morilles et poivre vert, céleri feuilles en acidulé de fraises.* 10€
- ▣ le bleu des Causses, *en pissaladière, oignons doux, olive, ail, sauge, roquette.* 10€
- ▣ le gruyère de Savoie, *copeaux et brousse de vache, radis, amandes, balsamique de tilleul.* 10€

## les desserts :

- ▣ le nougat, *chocolat blanc au ras el hanout, gelée de clémentines, thé vert sirupeux.* 12€
- ▣ la rhubarbe *confite dans son jus, sablé cannelle, chibouste à la verveine* 12€
- ▣ la fraise de Nîmes, *à la croque, confiture d'olives noires et sablé à la racine douce.* 12€
- ▣ le chocolat, (supplément 5€) *suprême en ganache, granité de menthe glaciale,* 17€