

AOÛT 2026

MOSCOW MULE (16cl)	14€
COCKTAIL PRIVADIERE (16cl)	16€

MENU PRIVADIÈRE
ENTRÉE / PLATS / DESSERT 59€

ENTRÉES

- VELOUTÉ PETIT POIS & PERSIL, OLIVES KALAMATA, FETA.....14€
CREAM OF PEA & PARSLEY SOUP, KALAMATA OLIVES & FETA
- TOMATE, FROMAGE FRAIS AUX HERBES, SORBET BASILIC.....18€
TOMATO, FRESH HERB CHEESE, BASIL SORBET
- TERRINE DE CAMPAGNE, SALADE & PICKLES.....19€
COUNTRY-STYLE TERRINE, SALAD & PICKLES
- GRAVLAX DE SAUMON, CAROTTE, ORANGE.....19€
SALMON GRAVLAX, CARROT, ORANGE
- PETITS PATÉS NÎMOIS, POUSSÉS DE SALADES.....19€
TRADITIONAL NÎMES-STYLE SAVOURY PASTRIES, BABY LEAF SALAD

PLATS

- SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE MORILLES.....32€
FREE-RANGE CHICKEN SUPREME MOREL SAUCE
- FILET DE DAURADE GRILLÉ, VELOURS BASILIC & BISQUE.....32€
GRILLED SEA BREAM FILLET, GREEN VELOUTÉ & BISQUE
- RIGATONI TOMATE BASILIC, LÉGÈREMENT ÉPICÉS.....28€
RIGATONI TOMATO & BASIL LIGHTLY SPICED
- VEAU CUIT BASSE T°, JUS DE VIANDE A L’AIL NOIR.....32€
LOW-TEMPERATURE COOKED VEAL, MEAT JUICE WITH BLACK GARLIC

ACCOMPAGNEMENTS

PRESSÉ DE POMME DE TERRE — PÔLÉE DE LÉGUMES— PIPERADE — JEUNES POUSSÉS
PRESSED POTATOES — VEGETABLE STIR-FRY — PIPERADE — BABY SHOOTS

POUR LES PETITS

- 1/2 PIZZA MARGHERITA.....12€
- NUGGETS, POMMES GRENAILLES....20€
- RIGATONI SAUCE TOMATE.....20€

FROMAGE & DESSERTS

- FROMAGE DE CHÈVRE AOP (Mas de la Courme –St Bénézet).....12€
AOP GOAT CHEESE
- GOURMANDISE AU CHOCOLAT, STREUSEL, SORBET & TUILE CACAO.....17€
CHOCOLATE DELIGHT, STREUSEL, SORBET & COCOA TUILE
- FIGUES DU PAYS, CRUMBLE PISTACHE, GLACE VANILLE.....16€
LOCAL FIGS, PISTACHIO CRUMBLE, VANILLA ICE CREAM