

SEPT / OCT 2026

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

MENU PRIVADIÈRE
ENTREE / PLATS / DESSERT 59€

ENTRÉES

- VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CRÈME GLAÇÉE A LA SAUGE.....15€
BUTTERNUT SQUASH VELOUTÉ, SAGE ICE CREAM
- TARTE FINE, SALADE DE CHAMPIGNONS, ROQUETTE.....18€
THIN CRISP TART, MUSHROOM AND ROCKET SALAD
- TERRINE DE CAMPAGNE, SALADE & PICKLES.....19€
COUNTRY-STYLE TERRINE, SALAD & PICKLES
- FILETS DE ROUGET GRILLÉS, HOUMOUS DE POIS CHICHES,
CONDIMENT PIPERADE, RADIS CROQUANTS.....19€
*GRILLED RED MULLET FILLETS, CHICKPEA HUMMUS,
PIPERADE CONDIMENT, CRISP RADISHES*
- PETITS PATÉS NÎMOIS, POUSSSES DE SALADES.....19€
TRADITIONAL NÎMES-STYLE SAVOURY PASTRIES, BABY LEAF SALAD

PLATS

- PAVÉ DE VEAU GRILLÉ, SAUCE MORILLES.....32€
GRILLED VEAL LOIN, MOREL MUSHROOM SAUCE
- DOS DE CABILLAUD, BISQUE DE CRUSTACÉS, COQUES & SALICORNE.....33€
ROASTED COD LOIN, SHELLFISH BISQUE, COCKLES & SAMPHIRE
- RIGATONI TOMATE BASILIC, LÉGÈREMENT ÉPICÉS.....28€
RIGATONI TOMATO & BASIL LIGHTLY SPICED
- CÔTELETTES D’AGNEAU GRILLÉES, CRÈME D’AIL DOUX, CAVIAR D’AUBERGINE.....34€
GRILLED LAMB CUTLETS, MILD GARLIC CREAM, EGGPLANT CAVIAR

ACCOMPAGNEMENTS

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE — POLENTA CRÉMEUSE— RATATOUILLE— JEUNES POUSSSES
CRUSHED POTATOES – CREAMY POLENTA – RATATOUILLE – MIXED BABY GREENS

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
- CHEESECAKE, SABLÉ SPECULOOS, FRUITS DU VERGER.....16€
CHEESECAKE, SPECULOOS CRUMBLE, ORCHARD FRUITS