



# BOHEMIA

04.06

RATATOUILLE PROVENÇALE,  
ŒUF POCHÉ À L'AILLETTE,  
POUSSES D'ÉPINARD AUX PIGNONS.

---

DAUBE DE BŒUF CAMARGUAISE.  
MESCLUN . PURÉE DE POMME DE TERRE  
NOUVELLE AUX FINES HERBES.

---

BISCUIT ROULÉ AUX FRAISES,  
COULIS, CHANTILLY ROSE.

## VINS

AOP Costières de Nîmes « Galets dorés »  
Château Mourgues du Grès 2021 (Blanc)

AOP Coteaux du Languedoc « Parenthèse »  
Domaine Mas Granier 2020 (Rosé)

IGP Pont du Gard « Les Grimaudes »  
Domaine Kreydenweiss 2020 (Rouge)

**120€**/personne

*Apéritif, 1/2 bouteille de vin par personne & eau minérale*

# BOHEMIA

05.06

CAVIAR D'AUBERGINE DE FLORENCE,  
FINES TRANCHES DE QUASI DE VEAU,  
SALADE DE HARICOTS VERTS.

---

CABILLAUD POCHÉ À L'HUILE D'OLIVE,  
TOMATE AUX ROMARIN / OIGNONS DOUX  
DES CÉVENNES / ROQUETTE.  
PURÉE DE DE POMME DE TERRE  
NOUVELLE AU CITRON.

---

PARFAIT GLACÉ AU MARC DES CÔTES  
DU RHÔNE, GROSSE TUILE AUX AMANDES.

## VINS

AOP Costières de Nîmes « Galets dorés »  
Château Mourgues du Grès 2021 (Blanc)

AOP Coteaux du Languedoc « Parenthèse »  
Domaine Mas Granier 2020 (Rosé)

IGP Pont du Gard « Les Grimaudes »  
Domaine Kreydenweiss 2020 (Rouge)

**120€**/personne

*Apéritif, 1/2 bouteille de vin par personne & eau minérale*