



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