



Menu 32 €

Entrées - 11 €

Mosaïque Marine 3 4 10 11

Mosaïque de Sébaste au paprika accompagnée de sa crème de poivrons et sa verdure

La Ricotta en Fleurs 7 11

Fleurs de courgettes à la ricotta accompagnée de sa verdure

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de son beurre parfumé et de sa verdure

Plats - 18 €

Le Thon des Beaux Jours 4 6

Thon mi-cuit accompagné de son riz de Camargue, d'un caviar d'aubergines et de sa sauce soja légèrement pimentée

La Fêta Ensoleillée 7 11

Fêta en feuille filo accompagnée de ses légumes du soleil et de pommes de terres grenailles

Rouge Etreinte

Demi magret de canard accompagné d'une sauce parfumée au vinaigre de framboise, pommes de terre rôties, courgettes grillées

Desserts - 8€

L'éveil Fruité 3 7

Pavlova aux fruits de saison accompagnée de sa crème fouettée maison

Nuit chocolatée 7 8 1 3

Gourmandise au chocolat accompagnée de sa glace Antolin à l'orange sanguine et d'un caramel à l'orange

L'Abricot Tendre 7 8

Abricots rôties accompagnés de sa faisselle de brebis, pistaches et son miel toutes fleurs

Duo affiné 7

Assiette en duo de fromage de chèvre et de brebis accompagnée de sa verdure à l'huile d'olive

Les Allergènes

1 Gluten 2 Crustacés 3 Oeufs 4 Poissons 5 Arachides 6 Soja 7 Lait 8 Fruits à coque 9 Céleri 10 Moutarde 11 Sésame 12 Sulfites 13 Lupins 14 Mollusques



À La Carte

Plats

Le Soleil de Naples - 16 € 1 3 7 11

Pâtes à la napolitaine accompagnées de sa mozzarella Bufala

Le Burger de l'Antidot' - 19 € 1 7 8 11

Burger accompagné de ses frites maison

Origine Viande : France, Aubrac

L'Estivale - 18 € 7 8 11

Salade repas composée de légumes, tomates, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons marinés, duo de jambon et burrata

Suggestions

La pièce du Boucher - 22 €

Pièce de boeuf accompagnée de ses frites maison ou pâtes maison

France, Liouc

Seiches sous les Agrumes - 22 € 14 1 3 11

Seiches accompagnées de son condiment d'agrumes et de ses spaghettis

L'Omelette en Fleurs - 18 € 1 8 11

Omelette roulée aux légumes du soleil, herbes et fêta accompagnée d'un mélange de salades

Planche à partager pour l'apéritif

Planche de Charcuterie des Cévennes - 20 € 1 7 8

Accompagnée de son beurre parfumé et condiments



Menu Enfant -10 ans

Entrées - 6 €

Mosaïque Marine 3 4 10 11

Mosaïque de Sébaste au paprika accompagnée de sa crème de poivrons et sa verdure

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de son beurre parfumé et de sa verdure

Plats - 12 €

Le Soleil de Naples 1 3 7 11

Pâtes à la napolitaine accompagnées de sa mozzarella Bufala

La Fête Ensoleillée 7 11

Fête en feuille filo accompagnée de ses légumes du soleil, de pommes de terres grenailles

Le Petit Duo 1 11

Duo de jambon cru et cuit aux herbes accompagnés de ses frites maison et de sa verdure

Dessert - 5 €

Le Nuage Glacé 3 7 8

Boule de glace Antolin et sa crème fouettée maison



A La Carte

Desserts - 8€

L'éveil Fruité 3 7

Pavlova aux fruits de saison accompagnée de sa crème fouettée maison

Nuit chocolatée 7 8 1 3

Gourmandise au chocolat accompagnée de sa glace Antolin à l'orange sanguine et d'un caramel à l'orange

L'Abricot Tendre 7 8

Abricots rôties accompagnés de sa faisselle de brebis, pistaches et son miel toutes fleurs

Duo affiné 7

Assiette en duo de fromage de chèvre et de brebis accompagnée de sa verdure à l'huile d'olive