

les Terrasses de l'Image

RESTAURANT - BAR A COCKTAILS

« Ma cuisine est un mélange de saveurs, de simplicité, d'amour et d'élégance, le tout arrosé de passion et d'attention.

C'est une cuisine sans artifice, imaginée avec fraîcheur et goût, afin que la table soit l'endroit de partage, de détente et de convivialité par excellence. »

Christophe Chiavola
Chef de cuisine



LE MIDI, nous vous accueillons « COTÉ BISTROT »
avec différentes formules déjeuner
Service de 12h30 à 14h00

LE SOIR, nous vous accueillons « COTÉ GASTRONOMIQUE »
Menu à partir de 55 €
Service de 19h30 à 21h30

Le Restaurant "les Terrasses de l'Image" est ouvert 7 jours/7 du 1^{er} mai au 30 septembre 2016.*

*Restaurant fermé midi et soir les lundis et mardis : du 24 mars au 30 avril inclus puis du 1^{er} octobre au 31 octobre 2016



Coté Gastronomique

Les Menus

« Menu côté gourmand »

Le chef vous propose tous les soirs de nouvelles saveurs
à découvrir à travers des plats gourmands

- 55 € -

Amuse bouche

œ

Entrée

œ

Plat

œ

Chariot de fromages

œ

Dessert

« Menu à l'aveugle »

5 plats

- 75 € -

Une fois les pieds sous la table et servi uniquement pour l'ensemble de la table
le Chef vous propose un repas d'instinct et de saison en fonction du retour du marché.

Plus besoin de se faire des nœuds au cerveau en décortiquant la carte !

Nous vous demanderons si vous avez des allergies ou des antipathies alimentaires,
laissez-vous guider.

« Menu des tout-petits »

- 16 € -

Crudités OU Jambon Serrano

œ œ

Viande grillée OU Poisson grillé

Et légumes du jour

œ œ

Glace du jour OU Gâteau chocolat

TARIFS NETS TTC

Coté Gastronomique

La Carte

Notre Chef Christophe Chianola vous présente la carte du « moment ». Notre pays et notre région en particulier, offre une très large palette de saveurs que nous mettons au défi de vous faire découvrir.

Le Chef renouvelle sa carte tous les 15 jours pour vous présenter les Produits sélectionnés au grés des saisons.

Laissez-vous transporter par cette cuisine saine et savoureuse.

POUR COMMENCER

Le Thon rouge de Méditerranée

- 26 € -

Au Nori, bonite séchée, espuma wazabi et sésame

Wakamé, bouillon de gambas

L'Asperge « Vert'Tige » de la Famille Taton à Cabannes

- 28 € -

Caviar, œuf soja, Pata Negra, espuma aux morilles

Le Lomo de Bellota

- 25 € -

Dégustation 100% ibérique servi avec une huile du Moulin de Calanquet

TARIFS NETS TTC



Coté Gastronomique

La Carte

POUR CONTINUER

Le Denti de Méditerranée

Cuit à l'unilatéral, chou fleur fumé et côte au beurre,
Asperges panées de la famille Taton à Cabanes
Jus de tête à la mandarine

- 40 € -

L'Agneau

La culotte et le ris, pressé de cèleri confit, patate douce, artichaut
Jus corsé aux épices égyptiennes

- 38 € -

Le Pot végétarien

Petit épeautre de Crau, légumes du moment
Tomme de vache de la Maison Roumanille à Saint Rémy de Provence

- 29 € -

TARIFS NETS TTC



Coté Gastronomique

La Carte

POUR TERMINER

La Fraise

Marinée et légèrement collée, ganache crémeuse, crumble, glace nougat et granité citron

- 11 € -

Le Chocolat Vhalrona

Bulle chocolatée « ANDOEA NOIRE Bio 70% » mangue épicée, lait chaud coco vanille

- 14 € -

Le chariot de fromages

Sélection de notre Maître fromager Vincent Vergne à Nîmes

- 16 € -

TARIFS NETS TTC



les Terrasses de l'Image

RESTAURANT - BAR A COCKTAILS

Notre restaurant « Les Terrasses de l'Image » met à votre disposition la liste des allergènes dans notre carte et menus qui pourraient nuire à votre santé et au bon déroulement de votre repas.

