Menu Découverte

27.30€

Entrées :

La Burrata: Tomate mozzarella di bufala,
Eau de tomate en transparence, tartare croustillant

Les Bouchées : Tartare de bœuf au couteau dans son jardin de légumes, purée d'avocat

L'Anguille : Fumée sur chèvre frais et soupe de concombre, Salsa de condiments

Le Rôti de Sardines: Les filets, tapenade, piments del piquillos et basilic,
Sur fondue de tomate et palourdes

✦✦✦✦✦✦✦

Plats :

La Bonite : Marinée sur légumes de couscous, bouillon en émulsion à l'huile d'argan

L'Agneau : la noix pâtissière fondante, tombée de fenouil au pastis et romarin,
Crumble de lard maigre

Le Bœuf : La poire marinée au poivre de Kampot,
Burrata et déclinaison de courgettes

La Pintade : Le suprême « Truffé » aux herbes fraiches et fromage blanc,
Ruban de légumes à la plancha sur écrasé de pommes de terre fumées

✦✦✦✦✦✦✦

Fromage :

Le plateau de fromages (en supplément à 5.80€)

✦✦✦✦✦✦✦

Desserts :

La Tartelette:
Crumble et biscuit, crémeux chocolat et huile d'olive, Rafraichie aux deux citrons

Le Succès:
Biscuit glacé à la pêche de vigne, tuile croustillante

La Framboise:
Confit sur sablé de sarrasin grillé, crème d'agastache, jus effervescent

Les Prunes:
Poêlées au beurre de réglisse, croustillant feuilleté et confit au gingembre

****Gourmets pressés ? ****
N'hésitez pas à nous faire part de vos contraintes horaires dès votre arrivée

Prix nets, saison Eté 2017 TVA 10% et service compris