



Menu Découverte

29.90€

Entrées :

Inspiration Marine : Brandade croustillante panée et son aioli,
Saumon en croûte de Dukkah



L'or des Bois : Mousseux de cèpes en coque d'œuf,
Sur potagère de légumes



Le Galet Banc : Nuage d'écume au citron Combawa,
Sur huitres et carpaccio de Saint Jacques aux baies roses



Chèvre en différentes textures : Moelleux clouté à l'andouille,
Et sec râpé sur compotée de poire et figue



Plats :

Le Retour de pêche : Farci au citron confit et laitue de mer,
Bisque de ses arêtes, riz de Camargue soufflé



Le Cubisme : Jarret de veau de 72h en chapelure de persil plat,
Ecrasé de patate douce et coing rôti



Le Bœuf : L'onglet et pépites de foie gras à la citronnelle,
Rouleau de pomme de terre au pralin de noix



Le Marcassin : Echine en basse température, houmous de lentilles rouge,
Frites et Chips de panais



Le plateau de fromages affinés : 3 morceaux au choix
(en supplément à 5.80€)



Desserts :

La Gourmandise : Marmelade de clémentines, crème brûlée, avoine grillé et bombe glacé au yaourt



L'appétissante Suzette : Rouleau de crêpe au beurre d'orange, crème chiboust gratinée,
Sorbet citron et ses zestes



Croc Ivoire : Tartelette, brunoise de pomme verte laurier et concombre, génoise au chocolat blanc,
Sorbet au herbe et meringue croustillante



Le Feuilletage Moderne : Cœur de caramel onctueux, siphon de riz au lait et sorbet poire

****Gourmets pressés ? ****

N'hésitez pas à nous faire part de vos contraintes horaires dès votre arrivée

Prix nets, saison automne hiver 2018-2019 TVA 10% et service compris