



Menu à 29.90€

Mise en bouche

Entrées :

Le Foie gras : En copeaux et en mousseux, sur une compotée de rhubarbe et fraise et tuile sésame.



Le Bouquet : D'artichaut poivrade en fleur sur anchoïade, légumes fermentés.



Les Poissons de nos rivières : Brioché crème mousseuse au basilic, fondue de tomate.



Plats :

Le Retour de pêche : Sur crémeux de fenouil et courgette, viennoise et pistou à la coriandre, émulsion de parmesan.



La Volaille : Dégustation de caille farcie aux saveurs d'Orient, purée de dattes et houmous en espuma.



Le Veau : Tête de filet mignon sur risotto de blettes, lié à la fondue d'artichaut et grenailles nouvelles, sauce ravigote.



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



Desserts :

Le Souffle fraîcheur : Brunoise de fruits rouges, cerfeuil sur ganache montée chocolat blanc et sorbet pomme, yuzu.

La Garrigue : Le carpaccio d'abricot sur meringue vaporeuse et sorbet à la sarriette.



Le Chocolat croquant : La mousse fondante sur pâte croustillante, glace thé noir gingembre.

****Gourmets pressés ? ****

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

Prix nets, saison Printemps-Eté 2020, TVA 10% et service compris

**Formule entrée + plat ou plat + dessert à 24.00€
(hors boissons, uniquement le midi)**