



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.



Le Pressé de Foie Gras : Au jambon Ibérique, confiture de Péquillos au vinaigre de Xérès (Supplément 4€50)



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 Croustillant : De rouget sur lit de Piperade, raviole de féta aux poivrons (Supplément 8€50)



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.



La Soufflé : Chaud au cointreau (Supplément 4€)

****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)