

*Menu « Savoureux » à 38 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu « Découverte » à 42 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse-Bouche



*Concombres en Déclinaison, Espumas de Ste Maure,
Pomme Granny & Coriandre « Zéro Déchets »*

Ou

*Tomates Locales, Maquereau Mariné & Grillé,
Sauce Chimichurri & Poivron en Sorbet*

Ou

*Langoustines & Gambas : Crus en Tartare & Poêlés, Mousse de Petits Pois Nouveaux,
Emulsion Américaine
Avec un supplément de 10 €*



*Médailлон de Veau « Français » dans le Filet Rôti,
Pomme de Terre Nouvelle de Saison au Serpolet*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Courgettes Grillées et en Caviar,
Condiments d'Aubergines Acidulés comme une Sauce Tartare*



*Assortiment de Trois Fromages ****



Dessert de Saison :

Fraises, Biscuit Pistache, Mousse Chocolat Blanc, Gelée au Thé & Son Sorbet

Ou

*Abricots Frais & Poêlés, Biscuit Chocolat, Mousse Chocolat au Lait & Fève de Tonka
& Son Sorbet*

Ou

Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier « Service au Guéridon »

Avec un supplément de 6 €