

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Salade tiède de Caille, Dodine de Canard au Foie gras

Maraîchère de Légumes de saison.

Ou

Langoustines rôties, fondant de Courgettes

Gaspacho de Tomate, huile d'Olive Moulin du Calanquet.

Daurade Royale en filet, cuisson unilatéral, Artichauts, Grenailles,
Cebette, jus Tapenade, Tartelette Anchoillade.

Ou

Rond de sous noix de Veau de lait cuit en cocotte,

Asperges, Girolles en persillade, Pommes fondantes glacées à la
sauge.

Les Fromages de France, Vache Chèvre et Brebis.

Déclinaison de Rhubarbe printanière.

Ou

Petit potager Valrhona, Framboises et Sésame.

Mignardises.

Le Menu : 63 euros