

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Grenouilles en persillades, pied de Cochon moutardé,
Pommes écrasées, vert de persil plat, Roquette en vinaigrette.

Ou

Nage tiède de Palourdes, Coques, Moules, Niçoise de Légumes,
Basilic, croustade Caviar d'Aubergine, Tapenade, confit d'Orange.

Rouget en filet, cuisson unilatéral, Courgettes au Thym, Tomates
concassées, Cebette, Croquettes de Pomme de terre,

Jus d'arrêtes caramélisées.

Ou

Canette fermière cuite en cocotte, Foie gras Poêlé
Epinards, Girolles, velouté d'Oignons, sauce marchand de vins.

Les Fromages de France, Vache Chèvre et Brebis.

L'intensité d'un Chocolat grand cru Valrhona frais.

Ou

Figue Noix et Yaourt, fin de l'été.

Mignardises.

Le Menu : 63 euros

