

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche.

Crème tiède de coques au thym frais, velouté d'artichauts,
tartine d'oignons doux et truffes blanches d'été.

Ou

Rouget Barbet en filet cuisson à l'unilatéral,
Vinaigrette tomates, pêche, groseille et framboises.

Bar de ligne cuit sur la plancha, vert de persil plat
Pommes de terre nouvelles, Girolles, oignons frais et lard maigre.

Ou

Veau de lait en cocotte, jus à la sauge, minis légumes du jardin
de la Jeannette à Limas, confits au thym frais, chips d'ails.

Les Fromages de France, Vache Chèvre et Brebis.

Fraises en folies, Rhubarbe tendance

Ou

Rondeur croustillante, noisettes salées, vanille torréfiée,

Mignardises.
Le Menu 65 euros