

# MENU DÉCOUVERTE

---

La Mise en Bouche.

---

Coquillages (Huitres, Moules, Coques), velouté et émulsion  
Coco de Paimpol, zestes de Citron, billes de concombres glacées.

Ou

Vol au vent de Volaille revisité, Ris de Veau, Morilles,  
Champignons, Epinards juste tombés au beurre.

---

Suprême de Pintade fermière, farce fine au Foie gras  
Vin rouge, Raisins, cotes de Blettes  
Betteraves potagères en couleurs.

Ou

Bar de ligne saisi sur la plancha, puis terminé au four,  
Oignons farcis Potimarron, Girolles en persillades.  
Jus d'arêtes à la Grenobloise.

---

Les Fromages de France, Vache Chèvre et Brebis.

---

Retour en enfance, cabosse Chocolatée, Vanille et caramel beurre salé

Ou

Balade épicée de nos dernières Figues Solliès

---

Mignardises.

Le Menu 65 euros

Dans notre démarche écologique et environnementale,  
nos menus incluent l'eau micro-filtré, plate ou pétillante