

# MENU DÉGUSTATION

---

## La Mise en Bouche

---

Langoustines rôties, Tartine d'artichauts huile d'olive  
Aglандаu du Moulin du Calanquet  
Émulsion d'ail des ours, jus de crustacés.

---

Saint Pierre saisie sur la plancha, Fricassée de premières pomme de terre  
nouvelles de la Jeannette à Limas, Asperges, jeunes cébettes,  
Lard maigre, jus d'arêtes caramélisé.

---

Veau de lait rôti en cocotte,  
Paupiette de ris de veau aux morilles,  
Petit pois en purée, Jus à la sauge.

---

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

---

Pré dessert du moment.

---

Les fraises qui rencontrent le citron.

---

Mignardises

---

- 2 plats, fromages & desserts 95 €
- 3 plats, fromages & desserts 115 €

Notre cuisine est maison, confectionnée avec des produits frais  
Nos viandes sont d'origines Françaises  
Nos légumes sont achetés chez nos producteurs et amis sur le marché Tête d'Or et Montgolfier.

Prix nets, TVA incluse