

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Langoustines rôties, tartine d'artichauts
huile d'olive Aglandau du Moulin du Calanquet
Emulsion 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.

Pigeon fermier rôti en cocotte de la ferme Quintart, jus à la sauge
Cuisse en cannelloni, embeurrée de chou vert pointu,
Truffes blanches d'été.

Les Fromages de France, vache, chèvre et brebis.

Pré dessert du moment.

Autour de la fraise, bergamote et rhubarbe.

Mignardises

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

Les allergènes contenus dans nos plats sont disponibles sur demande
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