

Menu Gourmand

Deux Plats : 36.00 €

Trois Plats : 42.50 €

Foie Gras de Canard au naturel, Miroir de persil racine et huile de pistache

Ou

Pièce de Saumon de France et son Cannelloni végétal aux palourdes,

Cuisson de coquillage et pointe de curry

Noix de Ris de Veau, Embeurré de choux et pomme Grany, « Glace » de veau au genièvre

Ou

Turbot en Viennoise de Mendiants de Provence,

Condiment Pamplemousse et Jeunes pousses d'épinards au beurre

Canard « au sang » en croûte de Cacao, Légumes Racines glacés,

Jus de carcasse aux notes d'Orange amer

Ou

Maigre de Corse, Crémeux de Lentilles Vertes du Puy en Velay,

Lard de Colonnata et Oignons doux des Cévennes

Ou

Noix de Biche cuite doucement, écume de Champignons,

« Tartinette » d'os à moelle et Polenta crémeuse, Sirop de syrah

Inspiration fromagère du Chef

Ou

Faisselle de fromage frais de l'Areilladou et Confitures « maison »

Ou

Fromages secs affinés

Gourmandise aux choix à la carte