

# La carte

Juillet 2024

## Les entrées

“Won-Ton”, ravioles ouvertes aux influences Thaï, aux trois viandes / gambas / herbes fraîches, nage de langoustine à la citronnelle

Superposé de légumes confits à l'huile de sauge / brousse / basilic / condiments

## Les plats

Dos de cabillaud à la façon d'un aïoli, vapeur citronnée, légumes croquants, aïoli à l'huile de thym

Variation de canard: le magret rôti au barbecue, la cuisse confite et croustillante, polenta au vieux parmesan

## Le fromage

Assortiment de fromages, accompagné de salade et confiture maison

## Les desserts

Pêche de Provence rôtie à la verveine / crumble pistache / espuma de fromage blanc et sorbet pêche/framboise maison

“Magnum” chocolat / praliné maison et le chocolat dans toutes ses textures

