

La carte

Juin 2024

Les entrées

Petits légumes de Provence farcis aux 3 viandes, jus de persil citronné et fraîcheur de pois gourmand

Fraîcheur de tomates à l'huile de sauge, burratina fumée aux herbes du jardin, tartare d'asperge et tomate au basilic

Les plats

Médailon de lotte rôtie en croûte de lard, quelques légumes croquants, herbes fraîches en salade et jus de langoustines aux épices

Onglet de bœuf façon Wellington, champignon / truffe / pomme de terre, jus de veau corsé

Le fromage

Assortiment de fromages, accompagné de salade et confiture maison

Les desserts

Framboise/ thym/ poivron/ verveine à la façon d'une tarte déstructurée

Entremet choco / passion: Brownie maison pistache/pécan, mousse légère passion, gel coco et glace maison chocolat / poivre de Sichuan

