

La carte

Juin 2026

Les entrées

Ravioles maison gambas/ légumes confits et herbes fraîches,
jus concentré de carcasse à la citronnelle

Déclinaison d'aubergine, pastèque et féta croustillante

Les plats

Filet de turbot cuit à la vapeur citronnée, fraîcheur de légumes
dans l'idée d'un aïoli

Suprême de volaille farci aux trois viandes / morille / truffe d'été,
mitonnée de légumes verts au lard et écume de vin jaune

Le fromage

Assortiment de fromages, accompagné de salade et confiture
maison

Les desserts

Le "Magnum" du Garage: Passion / chocolat blanc et biscuit
moelleux à la noisette

Citron / rhubarbe / basilic à la façon d'une tarte déstructurée

