

La carte

Mai 2024

Les entrées

Gambas rôties en croûte de kadaïf, fenouil confit, jus d'herbes fraîches

Conchiglie farcies à la brousse de chèvre, crème d'estragon et quelques légumes de printemps

Les plats

Bar de ligne, poisson de roche, pomme de terre safranée à la façon d'une bouillabaisse

Le veau sous toutes ses formes, rôti et confit, jus de carcasse, crème d'artichaut barigoule

Le fromage

Assortiment de fromages, accompagné de salade et confiture maison

Les desserts

Entremet citron / pistache / ricotta, glace maison pistache

La profiterole maison de A à Z, glace légère à la vanille et sauce chocolat au thym du jardin

