



Menu de Pâques 2021

Mise en appétit,

Asperges vertes des jardins de Provence en tartelette,
jaune d'œuf bio et Truffe de Lozère, orange sanguine.



Ou

Pressé de Foie gras et
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,
pickles et toast brioché.

Cabillaud de ligne,

Quinoa printanier, émulsion citronnée et
sauce mousseuse à l'aspérule odorante de nos sous-bois.

Pièce noble de boeuf « fin gras du Mézenc »,
effilochée de queue au foie gras,
Roseval condimentée à l'ail noir et huile de sapin,
jus au vin de Syrha.

Ou

Demi homard breton,
petits pois et morilles, bisque légère au miso.

Fromage travaillé ou Faisselle Fermière

Pré Dessert

Tout Vanille, sauce au chocolat fumé.

