

Odeurs, Couleurs et Saveurs du Printemps 2022

Mise en appétit,

Verpes de Bohème, cuisses de grenouilles,
coulis de cresson et wasabi.

Ou

Asperges blanches grillées,
cacahuète et sauce Maltaise, orange et kumbawa.

Saumon des eaux vives de Chanteuges servi confit,
freekeh, beurre blanc au sésame noir, échalote.

Pièce noble de bœuf « Fin gras du Mézenc » grillée,
la joue servie confite, béarnaise et pomme darphin.

Ou

Cabri de lait Pastoral et ses ris caramélisés,
ail des ours, fèves de printemps.

Pré dessert

Pavlova en monochrome, avocat, granny smith, kiwi et citron vert.

Ou

Différentes textures de chocolat,
chantilly au grué de cacao et glace Whisky.

Ce menu vous est proposé à 85 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 5€.

PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Cœur de Sucrine braisée,
Crème de blette, croustillant sarrazin et condiments pignon de pin.

Merlu de ligne servi confit,
Risotto de langues d'oiseaux au chou de printemps, sauce Thaï et croustillant spiruline.

Filet mignon de Veau de Costaros,
Navets glacés au porto, gnocchis d'épinards et condiment de moutarde.

Pré dessert

Différentes textures de chocolat,
chantilly au grué de cacao et glace Whisky.

Ou

Alliance d'agrumes, carotte et lait d'amande, sorbet mojito.

Ce menu vous est proposé à 75 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 5€.

Ce menu peut vous être proposé pour 58€ du mercredi au vendredi inclus, avec :

Mise en appétit, sucrine, poisson ou viande, dessert au choix