

Découverte en dégustation des Saveurs du Printemps 2020

Mise en appétit,

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

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

Filet de féra du Léman servi confit,
tombée de petits pois et roquette,
sauce mousseuse à l'aspérule odorante de nos sous-bois

Pièce noble de boeuf « fin gras du mézenc » grillée,
la queue façon royale
tonnelet de pomme de terre en gratin de moelle du concours Prosper Montagné,
condiment d'une béarnaise.

Les fromages affinés.

Pré dessert.

De la levure à la brioche,
variation autour du citron, glace à la bière Vellavia

Ce menu vous est proposé à 110€

Odeurs, Couleurs et Saveurs du Printemps 2020

Mise en appétit,

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

Ou

Fricassée de Verpes de Bohême et grenouilles dorées au beurre,
coulis de cresson de fontaine, écume wasabi et légumes croquants

Filet de féra du Léman servi confit,
tombée de petits pois et roquette,
sauce mousseuse à l'aspérule odorante de nos sous-bois

Pièce noble de boeuf « fin gras du mézenc » grillée,
la queue façon royale
tonnelet de pomme de terre en gratin de moelle du concours Prosper Montagné,
condiment d'une béarnaise.

Ou

Cabré en deux préparations : poêlée et braisée,
ris légèrement caramélisés, crémeux sarriette et gnocchis

Les fromages affinés.

Pré dessert.

De la levure à la brioche,
variation autour du citron, glace à la bière Vellavia

Ce menu vous est proposé à 78 €

PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

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

Daurade royale aux coquillages,
Sarrasin grillé façon pilaf, sauce d'un Mourtayrol, condiments citron

Filet mignon de veau de lait fermier du marché de Costaros,
tendron braisé au jus,
légumes du moment

Les fromages affinés

Pré dessert

Île flottante revisitée :
meringue en deux textures, caramel onctueux, crème glacée vanille.

Ce menu vous est proposé à 68 €

Au déjeuner de mercredi à vendredi inclus :

« petit plaisir » servi à 48 € incluant :

Mise en appétit, foie gras, poisson, assiette de fromages, dessert