

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€