

Les Menus de l'été

Servis au déjeuner et au dîner à partir du 6 Août

Ces menus peuvent exceptionnellement, ne pas être disponibles au déjeuner en semaine ou uniquement sur réservation préalable.



Menu Gourmet

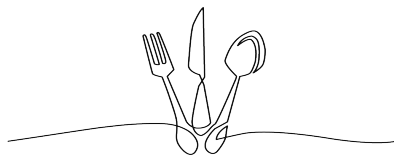
entrée, plat, dessert : 35€

Tranche de grosse tomate rôtie aux herbes de la garrigue,
rafraîchie de gaspacho, mozzarella au pesto, madeleine aux légumes confits et chips de Serrano séché

Queues de gambas snackées,
blésotto à la crème d'Etrez, légumes et Comté fruité de Villereversure, condiment Chimichurri
OU

Magret de canard rôti,
courgette rôtie à la plancha, Agatas écrasées au beurre de Bresse et graines de moutarde,
jus vinaigré à la framboise

Comme une Pavlova ...
marmelade de fruits jaunes au sirop de fleur de sureau,
espuma de cardamome et sorbet citron basilic



Menu Découverte

entrée, poisson, viande, fromage, dessert : 50€

Foie gras de canard français cuit en terrine,
chutney de prunes au paprika fumé, gel de Cerdon et navette briochée

Pavé de truite de la Maison Murgat,
caponata, frites de maïs, émulsion de buges Blanc au safran

Filet de bœuf français grillé,
girolles au beurre, mini légumes au Ponzu, grenailles confites à l'ail noir et jus réduit au Manicle rouge

Assortiment de trois fromages affinés

Mousse chocolat Grand Cru Caraïbes Valrhona,
sorbet myrtilles sauvages, financiers pralines roses, streussel au thé noir bio fruits rouges

Tous nos poissons et toutes nos viandes sont Origine France.

Toute modification dans les menus entraînera un supplément de 7,50€, merci de votre compréhension.

Prix TTC – Service compris – Carte des allergènes sur demande