



Menu « Les miLLésimes »

Menu Complet (entrée/plat/dessert) **45€**

Entrée/plat ou plat /dessert 35€

Menu servi uniquement sur la table entière.

Le choix des plats reste libre pour chaque convive. Merci de préciser les allergies au moment de la commande.

Mise en bouche

.....
La porchetta

Porchetta aux herbes comme un carpaccio, artichauts poivrade, vinaigrette balsamique, olives et tomates confites
Sorbet melon

OU

L'espadon

Déclinaison autour de l'espadon sur une gelée marine : façon tataki aux graines de sésame, tartare coriandre et citron confit, rillettes lait de coco et combava. Granité concombre tabasco

OU

Burrata

Burrata marinée aux fines herbes, huile d'olive et citron

Sur une salade de tomates, pesto basilic, gressin

OU

Le veau

Tartare au couteau à l'estragon, cerise et noisette

Sorbet framboise piquillos, feuille de moutarde, condiment aux fruits rouges

.....
La pause glacée

.....
L'agneau

Noisette, croustillant pignons et basilic, kefta coriandre gingembre

Houmous, babaganoush, carotte glacée au cumin, royale de maïs

Jus d'agneau au romarin

OU

Daurade sébaste

Filet rôti et caponata sicilienne, salade de sucrine

Vierge de tomates et de pêches au basilic

OU

Le boeuf

Pièce du boucher grillée, sauce chimichurri

Mousseline de poireaux fumés, poêlée de fèves, pomme de terre crousti fondante

OU

Poivron et courgette

Poivrons farcis au quinoa gourmand, olives noires et fromage de brebis

Courgettes rondes grillées, huile de basilic, roquette, pesto et parmesan, réduction de balsamique

.....
Plateau de fromages (en supplément à 10 € par personne)

.....
Plateau de fromages

OU

La fraise en trompe l'œil : mousse mara des bois, confit fraise basilic sur un sablé

Sorbet fraise fenouil et baies roses, gel fraise yuzu

OU

Framboise : dacquoise aux framboises, mousse légère au citron vert, confit de framboise au combava, sorbet betterave, vinaigre de framboise et baies de timur

OU

Cerise : sablé aux cerises pochées à l'estragon, crémeux pistache, marmelade de griottes et gelée d'estragon

Crème glacée pistache, coulis de griottes et pistou d'estragon

Un accord mets et vins peut vous être proposé pour accompagner votre menu.

Prix net, service compris