

MENU DÉRIVE DE JOUR

Au fil de la saison et de l'inspiration du Chef.
Laissez-vous dériver doucement, le temps d'un moment.
Comptez ~ 1h15 pour une expérience sincère.

Dérive en 3° — 38 euros

Entrées

Asperges vertes- condiment petit pois & livèche- bergamote- ciboulette & oxalys

ou

Baron de saumon mi-cuit- condiment pois chiche vert & coriandre-
sauce grany Smith concombre- fleurs & micro végétaux



Plats

Paccheri- sauce pomodoro- buratta fumé- pignon de pin- roquette- rapé de parmesan

ou

Tartare de saumon - gel passion- moutarde d'herbes- pomme- pommes de terre pailles

Fromage



Pavlova de chèvre frais de région- condiments rhubarbe et piment d'espelette - **+5€**



Desserts

Café "Nuance de printemps" servies avec 3 mignardises de saison et du terroir

ou

Tartare de fraises- concombre- aneth- sorbet fraise

