



JEUDI 25 et VENDREDI 26 JUIN 2026

*Soirées autour du **Végétale** – Fruits et Légumes de Saison*

Carpaccio de fenouil mariné, pulpe glacée de kiwi, graines de fenouil torréfiées



*Gaspacho de fraises et tomates Noire de Crimée,
Compotée de tomates confites, sorbet citron-basilic*



*Déclinaison de Betteraves,
rôties à l'huile fumée, houmous épicé, bortsch de betterave*



*Ravioles d'asperges, chèvre et gingembre,
éclats de pistaches grillées, gel de citron confit*



*Abricot rôti au miel,
Brioche toastée, sorbet abricot, huile de curcuma*



*Nage de rhubarbe croquante infusée à la vanille et feuilles de verveine
Crumble à la fleur de sel, crème glacée à la vanille*

MENU UNIQUE
48 EUROS

