



Menu Prestige



Fraîcheur Estivale

Entrée

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits exotiques,
Croquant de pain d'épices. Toast de pain brioché.

Poisson

Demi Homard et médaillon de Lotte,
Bisque chocolat blanc gingembre, crème prise de petits pois, pointe de citron confit.

Viande

Pavé de veau fermier de l'Aveyron taillé dans la Longe,
Cromesquis de tête de veau.
Mousseline de pommes de terre rattes, jus à l'huile d'olive, essence de thym.

Fromage

Composition de chèvres frais,
3 aigres doux figue, pomme et miel. Tomate légèrement piquante.

Dessert

Cristalline de fraise,
Madeleine pistache, fraises aux jus, mousse au chocolat blanc, sorbet fraise mentholé

Ou

Pêche Blanc du Roussillon pochée à la framboise,
Nougat glacé et glace à la vanille de Tahiti

Entrée, poisson ou viande, fromage, dessert : 38 €

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert : 52 €