



Menu des Taillis : 39€
Soir, Week-end et Jours Fériés

Entrées

Carbonade de Taureau de Camargue AOP Bio,

Servie en raviole, velouté parmentier onctueux, crème moelleuse aux 4 épices .

Ou

Thonite de Méditerranée Confie à l'Huile de Gingembre,

Tartelette de légumes à la croque, mousseline de topinambours, glace au sésame

Plats

Agneau des Comtes de Provence en Trois Services,

Complicité de navets aux saveurs d'Orient.

Ou

Baudroie de Méditerranée en Tempura aux Herbes,

Risotto de riz rouge BIO cuisiné aux coquillages, écume chorizo.

Desserts

Le « Champi »,

En trompe l'œil, meringue surprise, crèmeux agrumes, Kumquat confit,
sorbet Orange-Grand-Marnier.

Ou

Le Baba d'Asie,

Rose et lychee en symbiose, flambé au saké.



Menu des Taillis