



Menu des Taillis : 42€

(Soir, Dimanche midi et Jours Fériés)

Entrées

Carbonade de Taureau de Camargue AOP Bio,
Servie en stick croustillant, pomme-céleri en condiments, consommé de jus à la bière ambrée.

Ou

Les Légumes Printaniers,
À la croque bonnement, mousseline de fèves, écrevisses pattes rouges estragon-citron confit, jus de carapaces pressées monté à l'huile d'olives du moulin de Villevieille.

Plats

Agneau des Comtes de Provence,
La selle désossée et farcie aux fruits des mendiants, carottes plurielles et chutney de fruits secs.

Ou

Baudroie de Méditerranée,
En habits de jambon « Pata Negra », comme un risotto de perles toastées et asperges vertes de pays, jus de viande au parfum de sauge.

Desserts

Soufflé Intemporel,
A la banane rôtie dans sa peau, fraîcheur ananas-passion, sorbet de mangue et peps de gingembre.

Ou

Le Irish Baba,
Poché au sirop café vanille, crémeux de café intense, espuma à la fève tonka, glace délicate au bourbon, flambé minute au Kahlúa.

Prix en Euros, Taxes et Service compris



Menu des Taillis