



Menu des Taillis : 42€  
Soir, Dimanche et Jours Fériés

\*\*\*\*\*

### Entrées

#### Fraîcheur Estivale,

Les tomates multicolores en déclinaison, crème de burratina, crumble à l'olive noire et glace onctueuse au pesto.

Ou

#### Sashimi de Thon Rouge,

Laqué soja-érable, mousseline au raifort, condiments à la croque, crispy de riz noir de Camargue et peps de sorbet au yuzu.

\*\*\*\*\*

### Plats

#### Lieu Jaune Rôti « Grenobloise »,

Risotto au riz rouge bio de Camargue, pomme-céleri, craquant de pain au citron confit, écume de persil.

Ou

#### Agneau Bio des Comtes de Provence « Menthe-Orange »,

Caviar de courgette à la menthe, houmous de pois-chiches à l'orange, viennoise menthe-orange, nem d'abattis et jus aux anchois.

\*\*\*\*\*

### Desserts

#### Montréal-Marrakech,

Gâteau renversé au sirop d'érable et abricots rôtis, tartare rafraîchissant, coulis et glace surprenante aux parfums de raz el hanout.

Ou

#### Intemporel Soufflé Chaud au Pastis Henri Bardouin,

Biscuit vapeur, fenouil confit au sirop « tellicherry », sorbet « glacial » framboise-Ricqlès

\*\*\*\*\*

Boissons non incluses  
Prix en euros  
Taxes et service compris



## Menu des Taillis