



Menu d'ouverture

Fraîcheur Estivale

Entrée

Foie gras de canard mi-cuit,

chutney de fruits exotiques, croquant de pain d'épices.

Toast de pain brioché.

Poisson

Médailon de lotte rôtie,

panure croustillante aux 5 saveurs, crème prise de petits pois,

huile de roquette, pointe de citron confit et fine Socca.

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

Abricots du Roussillon en marmelade et charlotte,

gelée de Grand Marnier. Cristalline et sorbet verveine.

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

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