

Menu Gourmand

Entrée

Poêlée de supions en persillade,

Eau de tomate façon gaspacho, brunoise tomate, concombre, oignon, chips de pain à l'encre de seiche.

Plats

Filet de bar de Méditerranée,

Carotte glacée au jus des sanguines, émulsion passion et gelée acidulée.

ou

Poitrine de cochon « de la Crau » snackée,

Piquillos farcis, brunoise de courgettes et chorizo émulsion safran.

Fromage

Assiette de 3 fromages de région,

Affinés par Vincent Vergne, MOF.

Dessert

La pêche blanche pochée aux herbes du jardin ,

Granola aux amandes, sorbet et espuma fromage blanc.

Entrée-Plat-Dessert : 40.00€ttc
Entrée-Plat-Fromage-Dessert : 49.00€ttc