

MENU 24 € (entrée/plat ou plat/dessert)

ou

MENU 28 € (entrée/plat/dessert)

Gaspacho Melon/pastèque au vinaigre Balsamique, aiguillettes de canard fumées

ou

Vitello Tonnato, pickles choux fleur

(veau mariné cuit basse température avec une sauce à base de thon)

Ou

Filets de sardines en escabèche, crémeux de petits pois

Ou

Carpaccio de Betterave marinée à l'huile de cacahuètes, mousse Feta/betterave

Mozzarella Burrata, tartare de tomates épicées

ou

Filet de Dorade Royale rôti, beurre blanc

Ou

Pluma de Cochon snackée au piment d'Espelette

Ou

Supreme de Pintade aux morilles

ou

Tataki de Bœuf au pesto, caviar d'aubergines, poivrons grillés

Assiette de Fromages (ou saint marcellin entier, mesclun)

Ou

Péché du Curé d'Ars

Ou

Tarte cho cho chocolat (biscuit choc noir, mousse choc lait, crémeux choc noir)

Ou

Moelleux au chocolat Valrhona

Ou

Abricots rôtis au miel, crumble amande , panna cotta thym/romarin

Ou

Pavlova (meringue) citron vert/fruits rouges

