

Pour vous mettre en appétit :

Calissons de chou fleur, vinaigrette fumée

* *

Pour continuer.
Les asperges vertes,
pochées-flashées,

Émulsion citron amande

* *

Le merlu *en cuisson douce,* Blettes de la ferme du Bourgas, sauce poisson moussée

* *

En pré dessert :

Crème prise à la fleur d'oranger, granité au pamplemousse

* *

Notre sélection de fromages, clin d'oeil à nos origines (fromage et dessert +7€)

.

et/ou

Les fraises du Gard, mousse légère vanille,

biscuit pistache

45€ TTC

Entrée/plat/dessert

