

Menu d'Hiver

(Servi tous les SOIRS et le Samedi MIDI et SOIR)

Entrée + Plat + Fromages ou Dessert 35€

Entrée + Plat + Fromages + Dessert 40€

LES ENTRÉES

Suggestion du Chef à l'Ardoise

ou

Mousseline de Rascasse de Méditerranée aux Herbes /
Sabayon Fumé / Poitrine de Cochonau Poivre Râpée /
Betteraves en Vinaigrette

LES PLATS

Skreï de Norvège (Iles Lofoten) Rôti / Crème à la Cardamome Verte /
Purée de Pois Cassés, Légumes Racine, Caviar Harenga /
Emulsion Roquette

ou

Quasi de Veau de la Ferme de Lariès (Aveyron) Rôti /
Jus Brun à l'Ancienne /
Purée de Topinambour, Cresson, Légumes D'Hiver, Graines

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromages La Crèmerie St Antoine

ou

Madeleines à la Verveine Fraîche / Sorbet Mangue

ou

Crèmeux Orange, Meringue, Streuzel, Huile de Pourpier d'Hiver