

« L'ENCLOS DES SAVEURS » à 65 €

Amuse bouche

*Composition de homard et caviar d'aubergine
à la coriandre fraîche, crème mousseuse à l'aneth, duo de saumon fumé et Arënkha*

☆☆☆☆☆

*Filet de bar et noix de Saint Jacques poêlés
sur son émincé de poireaux, asperges vertes et palourdes*

☆☆☆☆☆

*Pavé de filet de bœuf de la boucherie « Carrel » poêlé,
fricassée de jeunes légumes de saison à la moelle*

☆☆☆☆☆

*Fromage frais en faisselle, sauce vierge à la cébette
Ou
St Marcellin sur son pain « Maison » au romarin, bouquet de doucette à l'huile d'herbes de Provence*

☆☆☆☆☆

*Bricolet à la cannelle « Maison » mousse exotique et fruits des îles,
sorbet passion et ananas rôti, coulis de mangue et tuile à la noix de coco*