

Amuse bouche

Duo de saumon frais et fumé par nos soins, salade de poulpes aux fines herbes

Ou

Pâté en croûte « Maison » au foie gras et cèpes, salade de jeunes pousses et légumes croquants

Ou

Lumaconi « Garofolo » farci de ricotta, langoustines et artichauts, bisque de crustacé

Ou

Carpaccio de bœuf à l'huile de thym, mousse d'aubergine aux fines herbes et huile d'olive

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

Ou

*Pavé de bonite rôti au thym, fricassée d'oignon doux aux petits pois et coquillages,
jus de viande au romarin*

Ou

*La souris de gigot d'agneau braisée au foin « 12 heures », écrasée de pomme de terre,
jus aux senteurs des sous-bois*

Ou

Suprême de poulet fermier rôti à la sauge, fricassée de légumes du sud, jus au thym et huile de pesto

Soufflé chaud au Grand-Marnier, coulis d'orange, salade d'agrumes, sorbet orange sanguine

Ou

*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*

Ou

*Tarte fine aux pommes et fruits secs cuite « Minute », glace chocolat blanc,
sauce caramel tiède aux senteurs de calvados, mousse chocolat noir et fruits de saison*

Fromage en supplément : 4,00 €

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'herbe de Provence