



## Menu de Verane

Prix :75,00€

### Mise en bouche

Sushi de Saint-Jacques cuit au citron vert et fleur de sel

OU

Brouillade asperges vertes

OU

Verrine courgettes, menthe et parmesan

OU

Soupe froide de melon, menthe, verveine et soupçon de Pastis

\*\*\*\*

### Plat et accompagnements

Suprême de pintade au Vin de Baume de Venise, abricots et son soupçon de lavande, pomme de terre ratte sautées au thym et romarin, ratatouille

OU

Pavé de veau, sauce foie gras, pomme de terre ratte sautées au thym et romarin, ratatouille

\*\*\*\*

### Plateau de fromages

Fromages de chèvre (différents affinages), sarriette, huile d'olive

Comté, tome, brie et autres du moment

Fruits frais de saison

Confiture d'olive noire

\*\*\*\*

Pain individuel pour le repas

Autres pains pour le reste du repas

12 bouteilles eau pétillante