

Composez vous-même votre moment gourmand

Prix :70,00€

Entrées

Tarte tatin a la tomate et au romarin crème fraîche épaisse

****

Cannelloni d'aubergines au chèvre et coulis de tomates, chips de parmesan

****

Salade de melon aux gambas grillées et réduction de balsamique

****

Saumon façon gravelas, salade de fenouil au pesto

****

Foie gras au sel et au poivre et cromesquis de confit de canard aux fruits secs
Crème de maïs.

****

Saint-Jacques snackées, purée de courgette, beurre aux agrumes et feuille d'huîtres.

****

Plats

Dos de saumon cuit sur sa peau, asperges vertes rôties et risotto aux moules

****

Dos de cabillaud cuisson basse température, crumble au pesto, jus de tomate réduit,

Ecrasé de pommes de terre au basilic

****

Filet de turbot rôti, émulsion de langoustine, petits légumes moment glacés.

****

Filet de canard maison pradal au vin du minervois épicé et cerises poêlées,
Gratin dauphinois et carottes fanes confites

****

Pavé de veau poêlé, crémeux au cèpes gratin dauphinois, pois gourmands

****

Tournedos de bœuf Rossini, pomme de terre grenaille confites, purée de pois ciboulette.

****

Risotto aux cèpes et légumes du moments

****

Fromages

Plateaux de fromages de nos campagnes les plus proches.
(Le colombier : chèvre frais, cendré, écus cathare, tome, tomette) 20. 00kms
(Les cammas : vache frais, échalotte, poivre, tome de vache vieux ou jeune) 25kms
(Los tapios : tome de brebis) 30kms

****

Desserts

Sur un biscuit à la cannelle, ganache chocolat montée et mousse café

****

Le fraisier tradition

****

Le wedding cake (parfum à déterminé)

****

Mignardises