



Menu hors vin d'honneur, vaisselle et service

Prix :50,00€

Entrée

Crème de langoustine et espuma safrané, tuile à l'encre de seiche et crumble au chorizo. Pousses végétales

Plat

Noix de veau poêlée, mini tomate grappe en piperade et crumble au chorizo, pomme pont neuf et notre ketchup, tronçon de courgette rôti au paprika et cumin. Sauce vigneronne au vin de Saint Emilion.

OU

Poitrine de cochon cuite longuement puis laqué au soja et miel, purée de haricots coco à l'estragon et crispy de jambon. Pois gourmands, aubergine et tomate confite, émulsion provençale.

Fromage

Sélection de 3 fromages affinés : Bria Savarin, Tête de Moine et chèvre aux fleurs. Accompagnés d'un pain aux noix, noisettes et raisins et d'une salade de saison.

Desserts (mignardises)

Mini pavlova à la fraise

Macaron au chocolat Dulcey

Choux en craquelin, crème légère au chocolat Guanaja 70%

Financier à la framboise

Tartelette au citron Yuzu sur un biscuit Shortbread

Café