



Menu indicatif : 1 la sensibilité et le goût

Prix :38,00€

Menu à 35 euro

Les entrées

Nems de chèvre croustillant
Bouquet de salade tomate confite et noix

Ou

Tartare de légumes à la feta menthe basilic
Ou
Velouté de tomates glacée burrata et framboise
Les plats viandes

Pièces de boucher grillée sauce au poivre pomme de terre grenaille confite légumes de saison
Ou
Suprême de poulet cuit basse température crème de champignons des sous bois mousseline de pomme de terre aux herbes folles légumes de saison

Les plats poissons

Dos de lieu noir cuit basse température vierge de tomates à la sicilienne
Crèmeux de patate douce légume de saison
Ou
Dos de julienne beurre blanc au citron vert
mousseline de pomme de terre aux herbes folles

Plat végétariens:

Déclinaisons de carottes crèmeux de carottes ,carottes fanes roties,pickels de carotte huile d herbe crumble
croustillant parmesan et piment d'espelette

Purée de pomme de terre montée a l'huile d herbes et meli mélo de legumes cuisinés avec soins jeunes
pousse
Les desserts

Soupe glacé fraise basilic menthe glacial crumble aux amandesOu
Tartare d'ananas glace passion crumble cocoOu
Mi-cuit au chocolat crème anglaise à la pistache