

Menu Plaisir 33€

Entrées

Œuf bio cuit en basse température et voile de jambon cru de Luxeuil,
tombée de jeunes pousses d'épinards à l'origan du jardin, crème de Beaufort en émulsion

ou

Entremets de melon de Cavaillon et tartare de tomates multicolores à la feta,
ceviche de Maquereau à l'huile d'olive vierge et au citron vert

Plats

Petits farcis à la provençale, farce aux fines herbes et tomate confite,
bouillon de légumes infusé à la tomate et au basilic, tapenade d'olives noires

ou

Filet de merlan de ligne croustillant au parmesan, sauce tartare maison,
croquettes de polenta bergamasca panées au Panko, saladine de jeunes pousses

Desserts

Crème caramel à la fleur d'oranger et émulsion combawa
cubes de pomme lentement confite à la badiane et tuile de riz soufflé au chocolat blanc

ou

Pêche jaune doucement pochée dans un sirop infusé à la verveine
nage de cassis, foccacia sucrée, sorbet cassis

Menu de Saison 43€

Entrées

Canon de volaille jaune d'Ancenis roulé aux piquillos et mariné au piment d'espelette,
mousse de chèvre au basilic frais, compotée de fenouil à la tomate, bescoin toasté

ou

Raviole ouverte aux queues d'écrevisses « pattes rouges », caviar d'aubergine aux pimentons,
oignons rouges confits au vin et au thym frais, olives vertes, câpres à queue et sucs de crustacés

Plats

Magret de canard du sud-ouest rôti, jus court infusé à l'estragon et à la moutarde Savora,
ragoût de côtes de blettes aux champignons des bois en habit vert

ou

Filet de Flétan confit à l'ail et au soja, purée de pois chiche à la purée d'ail noir,
Barbajuan de ricotta à l'ache des montagnes, jus de viande réduit au citron Yuzu

Desserts

Déclinaison autour de l'abricot sur un biscuit sablé au romarin et au miel
Petits abricots rôtis au miel d'acacia, abricots confits et sorbet d'abricots, nid d'abeille craquant

ou

Parfait glacé au chocolat noir 70% Izaya
Gel de framboise et framboises fraîches, soupe de menthe



-Prix nets-

