



Expression du Terroir

Grignotage

~~~

#### « Rosso »

Gamberoni de San Remo confites,  
Pralin d'amandes et navets de « Nancy » rôtis au poivre de timut,  
Jus de tête à la citronnelle et condiment pamplemousse

~~~

« Rainette »

Jambonnettes de cuisses de grenouille meunière,
Pommes de terre au lard Colonnata et poireaux sauvages, ail noir,
Hollandaise pimentée et jus d'estragon

~~~

#### « Austral »

Pêche de méditerranée juste cuite,  
Raviole de morue à la brousse et figatelli  
Bouillon d'oignons des Cévennes et feuilles de câpres

~~~

« Plateau du Coiron »

Carré d'agneau laiton rosé,
Feuille à feuille de céleri boule à l'ail des ours,
Pommes dauphines fumées,
Morilles au jus à l'huile de noix

~~~

#### « Le comptoir aux fromages des Frères Marchands »

Chutney et confiture maison, pain toasté

~~~

« Doux cachemire »

Travail de plusieurs textures autour des agrumes,
Siphon de riz au « gin » et quinoa soufflé

~~~

#### « Cabosse »

Chocolat d'Equateur et céréales toastées,  
Crèmeux de houblon et « single malt » glacé

92 €

**Le menu doit être identique pour l'ensemble des convives**

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

Prix nets en euros-taxes et service compris