

EXPRESSION DU TERROIR

Départ iodé

~

Moules de Carteau - Caviar Bio

Fine gelée - Vichyssoise

~

Cochon – Seiche

Petit salé aux lentilles « Terre-Mer »

~

Rouget Barbet

Billes de butternut au safran - Sauce "Sublime"

~

Paume de ris de veau

Cuit en feuille de figuier - Cèpes rôtis - Jus de tendron

~

Fromages affinés

Condiments – Salade verte – Pain toasté

~

Pré - dessert

L'oléastre

~

Chocolat Ghana 40% Bourbon

Baba au bourbon - Glace au thé noir - Crèmeux Ghana et tuile de seigle

Ce menu doit être identique pour l'ensemble des convives. Ce menu est au tarif de 148,00€, il peut aussi vous être proposé en 5 plats au tarif de 118.00€

Ou en 3 plats au tarif de 88.00€.

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou allergies. Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Nous tenons à vous informer que le menu peut changer en fonction de l'arrivage

