

M *enu Découverte* 46€/personne

en mise en bouche

Queue de gambas laquée à la mangue, vierge aux agrumes

Noix de St Jacques grillée, tartare de tomates et dattes sur une vinaigrette aux fruits de la passion,
Quelques pousses

Ou Terrine de chèvre, raviole de betterave, émulsion au basilic, macaron saveur chèvre
Accompagné de roquette, vinaigrette de figue

Ou Fausse rilette de saumon, pousses d'épinard et condiment au citron confit

Paleron de veau confit sauce Rossini, tian de légumes au parfum des garrigues

Ou Pavé de taureau en Parmentier de patates douces et son jus de cuisson réduit au Banyuls

Ou Volaille fermière au foie gras, cèpes et galette de pommes de terre

Chèvre des Loubes au miel et pignons accompagné de son mesclun

Ou Beaufort affiné et son confit de griottes noires, pousses d'épinard

Pâtisserie