

M *enu inspiration 50€/personne*

En mise en bouche

Queue de gambas laquée à la mangue, vierge aux agrumes

Pressé de rougets aux courgettes en gelée de tomates, vinaigrette à l'œuf olive et herbes maraîchère

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

Ou Terrine de canard aux pistaches et ses condiments aux fruits secs

Pavé de saumon miroir de vin rouge et sa purée de carottes

Ou Rizotto vert aux encornets, écume de crustacés

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

Ou Pavé de taureau, 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