Les Menus

Par table : *ce menu n'est pas servi les vendredis soirs et samedis soirs* pp : **89,00 €**

Marinade de lisette au vinaigre de chardonnay et poivre des templiers,
encornets à la coriandre fraîche et aux piquillos

■

Cabillaud danois au piccalilli, tombée de fenouil et chou chinois à l'anis vert

■

Coq des prés bio au ras el hanout et estragon,
fondue d'oignons doux des Cévennes et butternut

■

Mousse légère à la banane et au thé vert fumé, sorbet citron vert, mangue

■■■■■■■■■■■■

Par table : *dernières commandes à 13h00 et 21h00*

Menu 6 services : **149,00 €** pp

❖ *Menu 7 services : **193,00 €** pp*

Cannelloni de veau, crème de foie gras d'oie aux olives vertes, comté 18 mois

■

Poêlée de Saint-Jacques, bonbon de saumon à la crème d'épinards aillés,
vinaigrette framboisée

■

Rouget-barbet au safran, fin consommé de coquillages,
petit farci de granny smith aux huîtres de Gillardeau

■

❖ *Homard juste pris, topinambours à la truffe du Vaucluse, croustillant de ris de veau*

■

Sandre, réduction de syrah au curry fumé, poivre de sélim
et croquant de riz sauvage
(minimum 2 couverts)

ou

Noisettes d'agneau de lait, coulis de vieux Porto, chou pointu,
mélange champêtre, cou laqué au miel de lavande

■

Duo d'ananas à la badiane, grenade, sorbet au parfum de fleurs

■

Croquant de chocolat Sao Thomé, gelée de chocolat blanc, caramel salé, yaourt

Fromage chaud : Petit soufflé chaud au roquefort
(à commander en début de repas, + 12,00 € par personne, minimum 2 couverts)

■■■■■■■■■

Service et taxes inclus.

Décembre 2011 – mars 2012