

Menu français

Entrée

Burratina crémeuse, déclinaison de tomates anciennes, focaccia à l'huile d'olive, pétales de basilic

ou

Foie gras mi-cuit au piment d'Espelette, financier aux fruits des bois, réduction de vinaigre floral

Plat

Suprême de volaille jaune, gratin provençal, compotée de tomates cerises

ou

Filet de bar vapeur, crémeux d'épeautre, émulsion de crustacés

ou

Pièce de bœuf au grill, soufflé de pommes de terre, crémeux de petits pois, sauce morilles (+10€)

Fromages

Sélection de fromages affiné (+8€)
(Comté, Saint-Nectaire, tomme de chèvre)

Dessert

Crème brûlée maison,
madeleine légèrement citronnée

ou

Tour Eiffel, cœur de fruits rouges,
coulis de fruits des bois