

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Velouté d'asperges vertes de Provence, crème légère

Espagne – Costers del Segre – Petit Sios - 2024

ou

Salade de gambas rôties au gingembre,
guacamole aux épices

Loire – Chapeau Melon – J.Huchet 2024

La pêche du moment, farfalle maison,
Crème au pesto d'ail des ours

Languedoc – Intelligence – Serre de Guery - 2024

ou

Cuisse de canard confite par nos soins,
Pommes de terre au fenouil

Espagne – Castilla y León – by nature – Quinta de la quietud 2023

--

Pavlova fraise et rhubarbe

ou

Entremets spéculos, poire et caramel

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 45€ (39€ au déjeuner)

Entrée et plat ou plat et dessert à 39€ (33€ au déjeuner)

(formule boissons le midi 17€ : 2 verres de vin en accord + ½ eau)