

Le Printemps

Avril 2024



La Carte

Soirs / Week-end / Jour férié



Entrées

Morilles fraîches / Asperges verte en tempura / Beaufort
Crème d'ail doux

14

Arancini d'Artichauts violet / Labné de fromage frais du Jas des Espinnasses
Grenade / Sauce Aji Amarillo

12

Plats

Tataki d'Espadon / Beurre d'agrumes au Soja
Fenouil confit à la cardamome

28

Ris de Veau / Morilles fraîches / Sauce crème
Noilly / Cerfeuil

30



Dessert & Fromage

Fromage affiné / Confiture du domaine 'Le Bargidou'

10

Fraises Gariguettes / Pistache / Arlette croustillante au sucre Muscovado

10

Menu Inspiration du Chef en 5 services 65€

Uniquement servi au dîner

Origine des viandes Européenne
Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus

