

L'Hiver

Mars 2025
Midi & Soir

Menus

Menu du marché en 2 services 35€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu du marché en 3 services 40€

Entrée / Plat / Dessert

Menu Inspiration du Chef en 5 services 60€

Uniquement servi au dîner

Entrées

Aile de Raie / Beurre blanc iodé / Pomme de terre rattes
Feuilles de câpres

Tartare de Veau / Anguille fumée / Mayonnaise sésame
Gel citron Eureka

Maki de Poireaux de nos producteurs / Mousseline Miso
Oeuf de brochet fumé

Plats

Raviole ouverte / Oeuf de ferme 64° / Butternut / Champignons du moment
Écume parmesan / Pesto de persil

Rouget barbet de Méditerranée / Carottes étuvées
Risotto Milanais au safran de Tourves

Ris de Veau français / Sauce morille
Gnocchi maison
(Supplément menu 5€)

Desserts

Banoffee 'façon Jardin'
Sorbet banane maison / Dulce de leche / Streusel cacao

Moka glacé / Crémeux chocolat Dulcey / Écume au café bio Massaya

Agrumes bio de chez Joëlle / Mousseline Romarin / Pâte à roudoudou
Huile d'olive mûrée de notre production

Fromage affiné / Confiture du domaine 'Le Bargidou'
Supplément menu 2€

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus

