

Menu Terroir

27€

Mise en bouche

~ ~ ~

Raviole de chèvre frais, bouillon de volaille

Mirepoix de légumes

Ou

Crème brûlée d'asperges de pays, saumon mariné

Gratiné au Parmigiano Reggiano

Ou

Le Combebelle pané au noix sur un mélange craquant,

Cébetle et graines germés

~ ~ ~

Dos de saumon en croute d'herbes de basilic,

Crème verte d'épinard

Ou

Tempura de St Jacques et gambas germes de radis

Réduction de crustacé liée au corail

Ou

Fricassée de volaille du Languedoc label rouge, au muscat,

Sauce crémée onctueuse, rizotto de cèpes

Ou

Chevreau de lait de Combebelle marqué au gril

Crème d'ail doux tranché au pistou

~ ~ ~

Dessert au choix de la carte