

Menu Gourmand

46€

Mise en bouche

~ ~ ~

Raviole de chèvre frais, bouillon de volaille

Mirepoix de légumes

Ou

Foie gras de canard maison,

Salade de mâche, vinaigrette légère à l'huile de noix

Ou

Assiette Ibérique de jambon Patta Negra

Toast et beurre truffé

~ ~ ~

St Jacques et gambas en demi-coque

Emincé de jambon Ibérique, Crème velouté de crustacé

Ou

Gravlax en duo de saumon, ventrèche crousti-fondante

Blinis de pomme de terre et Espuma d'Espellette

~ ~ ~

Fricassée de volaille du Languedoc label rouge, aux morilles,

Sauce crémée onctueuse, rizotto d'asperges de pays

Ou

Carré d'agneau des Alpilles partiellement désossé cuit en basse température

En croute d'herbe et tapenade, Jus réduit au thym frais

~ ~ ~

Chariot de fromages affinés

~ ~ ~

Dessert au choix de la carte