

# 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 et cerneaux de noix,  
vinaigrette légère à l'huile de noisettes

Ou

Petite salade tiède d'asperges d'ici, vinaigrette onctueuse

Au Raz el anout

~ ~ ~

Tempura de St Jacques et gambas germes de radis

Réduction de crustacé liée au corail

Ou

Gravlax en duo de saumon, ventrèche crousti-fondante

Blinis de pomme de terre et Espuma d'Espelette

~ ~ ~

Fricassée de volaille du Languedoc label rouge, au muscat,

Sauce crémée onctueuse, rizotto de cèpes

Ou

Quasi de veau snacké, moelleux, cuit basse température,

Jus à la sauge

~ ~ ~

Chariot de fromages affinés

~ ~ ~

Dessert au choix de la carte