

Menu du Verger

42 euros par personne

Entrées

Ceviche de thon rouge, coco, grenade, framboises et citron vert

Ou

Carpaccio de tomates anciennes, burratina, pesto de roquette,
câpres à queues

Plats

Gratin d'aubergines, concassé de tomates au chèvre frais,

Roquette et parmesan

Ou

Suprême de volaille fermier cuit en basse température, chips de lard,

Purée de carottes à l'orange, coulis de petits pois frais

Ou

Filet de bar nacré, linguines à l'encre de seiche, coulis de tomates cerises
aux épices

Desserts

Verrine de crémeux pistache et compotée de pêches au miel de lavande,

Cigare croustillant au beurre salé

Ou

Crémeux chocolat grand cru Valrhona, cacahuètes caramélisées,
façon chouchou

