



Menu du Verger

45 euros par personne

Entrées

Filet de truite mariné label rouge maison « Murgat » à la betterave,
Aneth, agrume et salicorne, crème tranchée, huile d'olive citron

Ou

Ravioles de langoustines et morilles, consommé de crustacés et carotte fane

Ou

Ceviche de lieu jaune, coco, passion, citron vert, poivre de Kampot,
salade d'herbes, kumquat

Plats

Végétarien

Risotto végétal, crème de cresson, épinards sautés, petits pois, beaufort,
noisettes grillées, coulis de betterave

Ou

Demi magret de canard du sud ouest, rôti sur peau, purée de carotte confite,
Cigare aux fruits secs, jus réduit à l'hibiscus

Ou

Filet de maigre fumé sauvage, mousseline de patate douce, épinards sautés,
Ricotta aux herbes, écume de beurre blanc yuzu, tuile à l'encre de seiche

Desserts

Flan pâtissier du Comptoir à la vanille de Madagascar

Ou

Pavlova ananas, mangue, poivre Sichuan

