



MENU GOURMET ETE 2023

52€ par personne

(uniquement sur commande)

Entrées

Tataki de filet de bœuf mariné façon tigre qui pleure (teryaki, sésame doré)

Ou

Fleurs de courgettes farcies à la volaille fermière et morilles, coulis petit pois et verveine

Plats

Végétarien

Cassiolette de ravioles à l'ail noir, coulis de tomate cerise, noix grillées et girolles

Ou

Viande

Copeaux de gigot d'agneau, aubergines grillées, jus d'agneau et romarin,

Aubergines grillées, sauce tomate chèvre

Ou

Poisson

Filet d'omble chevalier bio des Cévennes, mousseline de carotte au poivre pamplemousse,
jus de légumes, noisettes grillées, chips de lard fumé

Fromages (supplément 5€/personne)

Sélection de fromages secs

Ou

Fromage blanc (crème, ou coulis de fruits rouges ou miel)

Desserts

Finger glacé façon sneaker (chocolat, caramel, cacahuètes)

Ou

Tartelette citron meringuée du Comptoir

