



MENU A 45€

ENTRÉE

Œuf bio, croustillant de parmesan, asperge verte, hollandaise au pamplemousse et lomo ibérique.

--

Foie-gras extra poêlé, melon et pastèque, confiture au Muscat de Beaume de Frontignan .(suppl. 3€)

PLAT

Rôti de mignon de porc au lard paysan et pêche jaune caramélisé, purée de fèves et échalotes, aigre-doux aux pêche.

--

Dos de Cabillaud en habit vert, mixes de légumes d'été, confit de tomates et emulsion de petit-pois.

DESSERT

Macarons glacé à la framboise, chantilly à la cardamome.

--

Tarte sablé aux abricots et crème Chibouste, glace à la vanille.