

Amuse-bouche du moment

**Puis en entrée**

Sablé au parmesan, légumes confit et crème de « Pelardon » coulis de tomate au basilic.

--

Petit rouget farci, endive juste braisé, jus aux olives «coquillos » et persil plat.

**Suivi d'un plat au choix**

Pavé de saumon à l'unilatéral, jus vert, grenailles rôties et carottes glacées.

--

Mignon de porc rôti et ail en chemise, gratin mentholé de courgette à la brousse, jus corsé à la sauge.

**et pour finir en dessert**

Mi-cuit au chocolat cœur blanc, légèreté cacao amer, un crème anglaise.

--

Croustade aux pommes et fruits secs, smoothie d'ananas et caramel au beurre salé.

**Supplément fromages affinés par Stéphane Vergne, Maître Affineur.**