

MENU

Fête des Mères

185 € En huit services - Servi uniquement pour l'ensemble des convives d'une même table

Amuse-bouche

Chair de pince de tourteaux

Gelée de crustacé pain croustillant aux céréales, asperges sauvages

Le jardin de légumes printaniers

Asperges verte et blanche, petits pois, courgette, croustilles de parmesan au charbon végétal

Grosse langoustine rôtie au sautoir

Fenouil en différente texture, bisque de langoustines

Saint-Pierre cuit vapeur aux poivres citron

Jeunes artichauts poivrade et haricots verts, bouillon d'algues

Carré de veau fermier rôti, croûte de carotte à l'origan

Ecrasé de pomme de terre "Annabelle" à l'ail des ours, carotte rôtie aux épices, oignon doux caramélisé farci à la tomate confite et anchois, jus de veau au Xérès

Fromages de la ferme « Monteiro » à Peymeinade

- Chèvre Frais & affiné,
- Gelée au poivron rouge et piquillos, toasts Melba à l'huile d'olive

Pré-dessert

Couronne de cerises Burlat crue et cuite sur une gelée de griotte

crème pistache, glace Amarena, biscuit aux amandes

Coffret framboise et rhubarbe

Crème dipolmate framboise, biscuit madeleine aux amandes, rhubarbe pochée à l'hibiscus, glace calisson

La Formule « Esprit du vin » (en supplément) - 78€

Notre sommelière Emy Hottois vous propose un accord de 6 verres de vin en 6 cl à l'aveugle sur ce menu découverte

Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)



MENU

Fête des Mères

138 €

En six services - Servi uniquement pour l'ensemble des convives d'une même table

Amuse-bouche

Chair de pince de tourteaux

Gelée de crustacé pain croustillant aux céréales, asperges sauvages

Le jardin de légumes printaniers

Asperges verte et blanche, petits pois, courgette, croustilles de parmesan au charbon végétal

Grosse langoustine rôtie au sautoir

Fenouil en différente texture, bisque de langoustines

Saint-Pierre cuit vapeur aux poivres citron

Jeunes artichauts poivrade et haricots verts, bouillon d'algues

-Ou-

Carré de veau fermier rôti, croûte de carotte à l'origan

Ecrasé de pomme de terre "Annabelle" à l'ail des ours, carotte rôtie aux épices, oignon doux caramélisé farci à la tomate confite et anchois, jus de veau au Xérès

Pré-dessert

Couronne de cerises Burlat crue et cuite sur une gelée de griotte

crème pistache, glace Amarena, biscuit aux amandes

Coffret framboise et rhubarbe

Crème dipolmate framboise, biscuit madeleine aux amandes, rhubarbe pochée à l'hibiscus, glace calisson

La Formule « Esprit du vin » (en supplément) - 55 €

Notre sommelière Emy Hottos vous propose un accord de 4 verres de vin en 6 cl à l'aveugle sur ce menu découverte

Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

