

## MENU ÉVEIL DES SENS



### AMUSE-BOUCHE

\*\*\*\*\*

#### ASPERGES VERTES DE PROVENCE

Juste rôties, agrumes, navets de région

ou

#### PARFAIT DE LAIT FERMIER

Mikado de Chèvre frais, ail des ours

\*\*\*\*\*

#### OMBLE CHEVALIER

Effeillé de betterave blanche, cristalline de betterave rouge, émulsion à la menthe.

ou

#### FILET DE VEAU

Cuit à basse température, tartelette noisette, panais, jus fumé au serpolet.

Ou

#### FAUX-FILET DE BŒUF DE NOTRE REGION JUSTE SAISI

Crème de cresson, légumes racines et asperges blanches.

\*\*\*\*\*

#### PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOS REGIONS

Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.

ou

#### FAISSELLE

Coulis de fruit ou ciboulette, échalotes, ou crème.

\*\*\*\*\*

#### POMME

Feuille de granny smith, crème de tonka et sorbet.

ou

#### ILANKA PUR PÉROU

Cube tout chocolat en crémeux et Oabika.

\*\*\*\*\*

#### MIGNARDISES

---

59,00

- Prix nets en euros -

Nous cuisinons avec des produits frais, veuillez donc nous excuser si certains plats venaient à manquer. Viande d'origine française  
Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel.

