

MENU • 95

EN 3 SERVICES

Champignons d'été
*Estouffade à l'anis étoilé
Zéphyr de beurre noisette*

Ou

Tourteau
Millefeuille de tomate verte à l'huile de vanille

Cabillaud de ligne
*Marinière de coquillages, salicornes
Pommes de terre nouvelles*

Ou

Volaille de Bresse
Courgettes et girolles au beurre d'oranger

Cerises Noires
*Amandes fraîches et glace café
Zéphyr de mascarpone*

MENU • 180

EN 4 SERVICES

Tomates de plein champs
*Fine tarte en pétales confites
Velouté onctueux relevé à la verveine*

Bonite blanche de ligne
*Juste saisie, roquette poivrée
Artichauts façon « Riviera »*

Turbot
*Étuvée printanière à l'huile de basilic
Extraction de livèche*

Ou

Pigeon de la Guerche
*Suprêmes au sel de lavande, fèves et baies de cassis
Cuisses confites à l'oignon doux*

Chocolat
*Soufflé extraordinaire
Glace à la vanille Bourbon
Chantilly juste fouettée*