



MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

38 €*

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE- DESSERT

42 €*

ENTRÉES

LE CRABE & LA COCO

Emietté, sauce coco et julienne de courgette, rice crackers

LA POLENTA

Croustillante, crème de maïs à l'origan, spianata piquante et olive taggiasche

LE BROCOLI

Rôti, sauce à la purée d'amande et yaourt, carmine, chips de sarrasin

PLATS

LE POISSON_{,selon arrivage}

Haricots tarbais en ragoût tomaté, fenouil, émulsion beurre noisette,
gel vanille brûlée

LA POULETTE DE RACAN

Le filet rôti, la cuisse croustillante, navet glacé, sucrose grillée, jus réduit et sauce césar

LA RAVIOLE OUVERTE

Pâte fraîche, éclats de chèvre de Marçon,
purée de tomates, poivrons, pesto graine de courge/roquette et émulsion pain toasté

DESSERTS

LE RIZ AU LAIT

A la myrtille, écume de thé au jasmin

LA PÊCHE BLANCHE

En déclinaison, mousse au miel et glace verveine

LE CITRON & LE BASILIC

En sorbet et en crémeux, fine feuille meringuée



MENU ENFANT

11€*

Selon l'inspiration des Chefs