



X



MENU SPÉCIAL

du 19 au 21 avril 2024

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 30€
Entrée + Plat + Dessert : 35€

Pour commencer

ŒUF | BRÈDES | FOIN

Œuf en cuisson basse température
Tombée de brèdes au champignons
Mousse de pommes de terre fumé au foin

OU

DORADE | FRUIT DE LA PASSION | SHISO

Ceviche de dorade coryphène
Condiment au fruit de la passion et shiso du jardin

Pour suivre

COCHON | CAROTTES | POIVRE DE PENJA BLANC

Mignon de porc rôti au beurre noisette
Travail autour de la carotte et du carvi
Polenta snackée

OU

SÉRIOLE | PATATE DOUCE | POIVRE FUMÉ

Étuvé en basse température
Crèmeux de patate douce au gingembre confit
Aubergine marinée au poivre fumé puis grillée

Pour finir

CHOCOLAT | DAKATINE

Dans l'esprit d'un snickers à la dakatine
Glace à la vanille de Bourbon.

OU

ANANAS | CAPUCINE | SICHUAN

Ananas rôti par nos soins
Crème montée au poivre de Sichuan,
Sorbet à l'ananas et à la capucine du jardin
Crumble à l'amande

