

Menu en 6 services



Esquisses Gourmandes

1. Magret de canard fumé maison - orge perlé - argousier - potirons d'Hokkaïdo marinée
2. Saumon fumé - sauce soja blanc - wasabi - sésame - Nori
3. Saint-Jacques - Pancetta -mousse de petits pois - vanille

Entrée

Ceviche péruvienne - lèche de tigre - kumquats poché - combava - suprême de grapefruit
coriandre - citron vert confit - chili

Fraîcheur capiteuse

La fraîcheur d'été: sorbet de basilic - framboises marinées

Plat

Pigeonneau fermier du Magnoac - fumé puis rôti - barolo-jus
mousseline de panais aux baies de cannellier – girolles (selon disponibilité)

Nos plats sont accompagnés par du pain et du beurre au cerfeuil – combava - fait maison

Desserts

Douceur de chocolat au cœur coulant - bergamote - kumquats - oranges sanguines - oranges -combava -
agrumes - glace à la fleur d'oranger - macaron au thé - crémeux d'orange sanguine

Café ,Thé ou Tisane Bio de votre choix: accompagnées de délicieuses mignardises d'Élisa

Prix menu 49 €

Accord Mets et Vins Bio

3 verres de 8cl 24 € - 4 verres de 8cl 30 €

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications en fonction de la disponibilité des produits alimentaires.
Prix net, taxe et service compris.