

Menu Saveur

Amuse Bouche surprise du chef

Entrée

Ceviche de Dorade Royale /Salsa mangue-avocat-pomme /Vinaigrette passion avocat
Gravlax de Truite mariné betterave- vodka Tartare de Tomates multicolores/ /Crème citronnée
Gambas /Ratatouille exotique/Vinaigrette passion-miel /Houmô de fèves
Croustillant Rouget farci tapenade amandes pignon / Ratatouille /Crumble olive
Charlotte d'Asperges /mousse Chèvre /Saumon fumé /Vichyssoise de poireaux

Plat Chaud

Lotte en croute d'herbes Mousseline de Vitelotte Ratatouille exotique /Sauce safranée exotique
Quasi de veau cuit lentement /Sauce Fruits rouges /foccacia Piperade topinambours carottes Thym
Gigot d'Agneau en Papillon au pesto /Tian Provençal revisitée /pommes Grenailles Fondantes
Mignon de Porc et Poitrine du Mont Ventoux laqué-Légumes glacés sauce orange-carottes

Dessert (1 au choix)

Tarte Tatin Revisitée : Croustillant Praline -Glace Vanille -Caramel beurre salé
Tarte citron revisitée
Fondant au chocolat cœur caramel beurre salé ,Glace Praline noisettes -Amandes
Tarte aux framboises ,crème pistache ,Dôme Passion -Mangue Sorbet Fruits rouges
Fraisier Revisitée :Mousse citron Sablé citron vert -basilic ,Meringue Verveine ,Sorbet Fraise
Tiramisu au Spéculos
Le Noisetier :Dacquoise noisettes/croustillant Praline Mousse au chocolat du Mexique
Macarons Crème rose Framboises Sorbet Passion
Palvolva Mousse Citron Fruits de saison Sorbet cassis