

Menu Découverte

Amuse-Bouche surprise du chef

Entrées

Sable Parmesan /Oignons et Tomates confites /Espuma pistou-Fèves /Mache huile de Truffe
Fleurs de Courgettes farcies ratatouille /Crumble Basilic /Crème de Chèvre (Selon Saison)
Tartare de Tomates Multicolores/Crumble basilic /Sorbet pistou ail des Ours citron vert
Duo de Saumon (tartare salsa mangue avocat -Crêpes vertes fromage frais saumon fume
Fine tarte fondue poireaux -Asperges /Cromesquis au Comté /Croustillant Jambon Speck
Tutta Italia :Foccacia aux olives /Caviar aubergine /Fondue de Tomates /
Légumes de saison /Espuma basilic Mozzarella /Jambon de Parme

Plat Chaud

Mignon de Porc en croute de sauge ,Sauce au cidre , Polenta croustillante et crémeuse
Magret de Canard /Sauce aux fruits rouges /Mousseline Patates douces romarin,
Ballotine de poulet fermier farI Tomates basilic olives ,Pommes Grenailles /Sauce estragon
Dos de Cabillaud ,Ratatouille exotique ,Emulsion coriandre -coco-petits pois
Saumon mariné et Confit à L'huile olive /Millefeuille duo pomme de terre /Sauce vierge

Dessert

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
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