

Menu Epicurien

Mise en Bouche Surprise du Chef

Entrée

Rouleaux Homard – crabe /Houmôts fèves /Vinaigrette passion miel
Ballotine de Foie gras /Chutney Figues -Pruneaux -vanille /Gelée sangria
Tataki de thon / Salsa mangue avocat pomme/
Millefeuille de Tourteau -tomates confites avocat -pomme- /vinaigrette passion

Plat Chaud

Noisettes d'agneau en croute d'herbes /Tian Provençal /Sauce aubergine estragon
Bar farci Mousse écrevisses /Nage de Persil-Citronelle /Cromesquis risotto verde
*Pluma de Porc Iberique /Pain perdu foccacia -piperade/Jus sauge -Chorizo
Duo Lotte -Gambas /Mousseline vitelotte / Emulsion petits pois coco

Dessert

Tarte Tatin Revisitée : Croustillant Praline -Glace Vanille -Caramel beurre salé
Tarte citron revisitée
Macaronade /Croustillant praline -orange/mousse chocolat/Crèmeux praliné
Duo chocolat -Framboise
Noîsetier : mousse pralinée /ganache chocolat noir / croustillant Spéculos
. Opera (Biscuit Joconde, Ganache au chocolat ,Crème légère au cafe)
Sablé basilic-fraises /Pesto menthe /Pain Génes citron vert /Mousse verveine
Palvolva /Mousse citron allégée/ Fruits rouges Sorbet Cassis