

Acte 2

Menu du samedi midi

Pour vous mettre en appétit :

Calissons de chou fleur,
vinaigrette fumée



Pour continuer.

Les asperges vertes, pochées,
blanc manger, condiment
bergamote



Le poisson du moment,
en cuisson douce,
petits pois tiédés à l'huile de
menthe, sauce poisson moussée



En pré dessert :

Crème prise à la fleur d'oranger,
granité au pamplemousse



Notre sélection de fromages,
clin d'oeil à nos origines (fromage
et dessert +7€)
et/ou

Les fraises du Gard, mousse
légère vanille,
biscuit pistache

45€ TTC

Entrée/plat/dessert

