

MENU MOIS DE MARS 2018

ENTREE

Saumon mariné à la betterave, crémeux mascarpone acidulé, chips de pain -citron

Effiloché de bœuf au vin rouge, crème prise à l'oignon doux des Cevennes, crumble thym/parmesan

Raviole ouverte tourteau/poireaux, émulsion au chorizo ibérique (+ 6€)

PLAT

La pêche du jour cuite sur sa peau, polenta crémeuse câpres-citron, beurre monté à l'aneth

Pluma ibérique, carottes des sables en textures, champignons des sous-bois jus au cumin

Noix de St Jacques snackées, focaccia au fenouil croquant, crèmes d'olives noires (+7 €)

DESSERT

**Comme un vacherin lacé, châtaignes-agrumes au parfum de
whisky**

Mousseux vanille caramélisé, poire-pécan, glace fromage blanc au lait de chèvre

OU

Le chocolat Ghana 40% en crémeux à la mandarine, stre

