



MENU DU

14 Juillet



MENU D'EXCEPTION

120€

MISES EN BOUCHE

Velouté de petit pois glacé à la menthe
Croque-monsieur truffé
Gougère crème acidulé

POUR COMMENCER...

LE GASPACHO

Gaspacho, sorbet tomate, homard laqué au jus
de tête réduit et basilic.

POUR SUIVRE...

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud rôti, girolles et oignons doux des cevennes
à la cecina, coulis d'estragon.

ENTRACTE GIVRÉE

Pamplemousse frais, sorbet champagne.

AVANT DE FINIR...

LE SUPRÊME DE VOLAILLE

Suprême de volaille jaune farci à la provençale,
caviar d'aubergine fumé, légumes grillés.

POUR CONCLURE.

LE MILLE-FEUILLE

Mille-feuille pistache, fruits rouges.