

Menu du Terroir 39,00€



Entrées

*Petit Chou et Poivrons Piquillos farcis à la Brandade de Morue,
Vinaigrette à la Tapenade*

Velouté de Potimarron, Emulsion au Curry, Eclats de Pistaches torréfiées

Salade d'Encornets marinés à la Thai

*Pélardon des Cévennes « AOP » rôti sur son Lit d'Oignons Doux Confits,
Perles de Miel*

Plats

Dos de Cabillaud au Crumble de Parmesan, Crème de Cébettes

Quasi de Veau d'Aveyron et du Ségala poêlé, Sauce Blanquette*

*Vapeur de Filet de Saint Pierre à la Truffe Blanche d'été,
Huile d'Olive et Balsamique*

Pièce du Boucher « Aubrac », juste grillée à la Fleur de Sel de Camargue*

**origine France*

Desserts

*Déclinaison de Fromages AOP, Pélardon, Fourme d'Ambert et Brie de Meaux,
Perles de Miel, Condiment de Pommes et Piment d'Espelette*

Figues Rôties aux Amandes, Chantilly Vanillée au Mascarpone

Fondant au Chocolat, Crème Anglaise au Get 27, Sorbet Menthe-chocolat

Sablé Breton façon Tarte Citron Meringuée

*Le restaurant peut s'adapter aux demandes de menus spécifiques
We make every effort to accommodate our guests' dietary needs.*