

Menu du Terroir 35,00€



Pour Commencer ...

Salade de Nems de Poulet Croustillant, Saveurs d'ailleurs, Légumes Confits, Tomates, Noisettes Grillées

Trilogie de Bœuf : Tartare et Crumble de Parmesan, Raviole, Tataki, Vinaigrette au Sésame

Tomates du Pays, Pesto Roquette et Basilic, Œuf Poché, Mozzarella di Bufala

Gravelax de Saumon, Betterave, Gaufre de Polenta, Mesclun

Poêlée d'Encornets au Chorizo

Pour Suivre...

Paleron de Bœuf Braisé « Façon Gardiane »

Minute de Thon en chemise de Péquillos, Sauce citron et Chorizo

Effiloché d'Agneau, Confit dans son Jus d'Épices d'Orient

Filet de Saint Pierre Rôti, Huile d'Olives à la Truffe et Balsamique

« Cuit et Cru » Tournedos de Filet de Bœuf d'Aubrac, Marinade d'Herbes
(Suppl 6€)

Pour Terminer...

Cookie Façon Sunday Revisité, Ganache Montée aux Cacahuètes, Caramel et Cacahuètes Caramélisées, Glace Vanille

Macaron Framboise, Ganache montée à la Noix de Coco

Déclinaison de Fromages AOP, Perles de Miel, Mesclun Croquant
(Pélardon, Livarot, Laguiole)

La Tarte au Chocolat dans tous ses états, Praliné Croustillant, Crémeux Chocolat, Mousse au Chocolat

Nougat Glacé du Mas des Sables à la Pistache, Bigarreaux