

MENU FETE DES MERES

Dimanche 27 mai au déjeuner

64 € (*poisson ou viande*)

76 € (*poisson et viande*)

Fine tartelette printanière
maraichage local et herbes du jardin



Foie gras IGP du Sud-ouest poêlé
rhubarbe infusée au poivre de Sichuan, écume de verveine
ou

Salade de rouget barbet de Méditerranée
courgettes et basilic, croustillant pois chiche



Dos de maigre de Corse
risotto noir, jeunes fenouils et jus aux piquillos
et/ou

Côte de cochon noir ibérique
piquée à la sauge du jardin, "minute" de légumes du printemps



Fromages de chèvre du pays d'Aix
en différents affinages, roquette au miel de rognons
ou

Interprétation
sucrée d'un produit de saison



Chocolat 1er cru Los Anconès
cerises et parfum de menthe chocolat
ou

Fraises de Provence à l'agastache
pompe à l'huile d'olive des Baux