

Menu

Inspirations

110€

Foie gras de canard

Du Gers, mi cuit

*Figues de pays et pommes acidulées
Briochette parfumée à la cardamone noire*



Noix de Saint-Jacques

Les premières, taillées en carpaccio

Radis multicolores

Huile de tagète et citron confit



Tourteau

Enfermé dans une raviole à la courge muscade

Jus de favouilles émulsionné au combawa



Saint-Pierre

Le dos rôti aux épices douces

Variation de carottes de Lambesc



Tomme de brebis corse

En version aérienne

Et confit d'abricots de pays au romarin



Poire Williams

Déclinées à la vanille de Madagascar

Sorbet poire au vin



Chocolat de plantation « Mangaro »

Parfumé aux menthes de notre jardin

*Ce menu peut vous être proposé en version végétale sur demande à la réservation.
Toute demande de changement non signalée à la réservation sera facturée.*