

Menu Dégustation « M »

155€

Asperges vertes de l'Hérault lustrées au beurre salé,
condiment mimosa, touche de curcuma,
pousses acidulées

Croustillant de langoustine, radis multicolores,
Sauce hollandaise légère citron-romarin

Barbue de pêche bretonne,
premières morilles à l'ail des ours et huile d'estragon

Agneau Allaiton rôti,
gnocchi de pommes de terre au vieux Salers,
choux pak choï

Chariot de fromages affinés, yaourts fermiers

Fine gelée de pomelos à l'avocat,
strusel vanille et crème diplomate à l'amande