

Menu Gourmand

Été 2026

Amuse-bouche



Langoustines côtières grillées,
fin sablé au parmesan, concassé de tomate parfumé au basilic,
salade d'herbes et copeaux de fromage de brebis,
sorbet au concombre et à la menthe



Filet de barbue rôti à l'ail,
émincé de fenouil juste saisi et parfumé aux baies de Timut,
espuma à l'estragon



Pigeonneau Royal des Charmilles :
filet cuit rosé, cuisse et abats aux girolles en cromesquis,
purée de betterave du « Jardin de Nicolas » fumée,
jus réduit infusé au poivre long de Java



Charlotte à l'abricot :
Biscuit japonais au thé matcha,
mousse au miel des ruches de notre jardin et abricot compoté,
sorbet au thym frais

Menu entrée, plat de poisson et de viande, dessert : 82€

Menu entrée, plat de viande ou de poisson, dessert : 72 €