

Menu Gourmand

Printemps 2026

Amuse-bouche



Asperges blanches de la Sarthe et langoustines grillées,
voile de lard de Colonnata,
quelques grains de caviar d'Aquitaine,
espuma à l'estragon



Dos de lotte de Bretagne rôti au thym frais,
mijotée de morilles et de jeunes pousses d'épinard,
fumet réduit émulsionné aux herbes fraîches et à l'huile d'olive AOP
Aix-en-Provence



Agneau fermier du Quercy :
Filet rôti au pesto à l'ail des ours, croustillant de panoufle, légumes
printaniers,
jus d'agneau miellé au vieux vinaigre Balsamique



Citron de Menton :
Mousse légère au nougat de Montélimar,
cœur crémeux au citron de Menton,
biscuit madeleine et sorbet au citron

*Menu entrée, plat de viande
ou de poisson, dessert : 68 €*

*Menu entrée, plat de poisson et
de viande, dessert : 78 €*