

Découverte de la Reine

Prémices

Tartare de thon rouge / Pastèque / Shiso rouge
Tuile de parmesan / Guacamole
Gaspacho de melon / Jambon Italien

**Grosse boule de pain au levain et au malt grillé accompagné de
beurre de Herve fumé**

Version Estival du Vitello Tonnato

Veau / Espuma de thon / Gel et tuile de câpre

Betterave en textures truite et chèvre fumé

Betterave / Framboise / Noix torréfié / Sorbet betterave et
framboise

Langoustine déclinaison de carotte et agrume

Jus réduits de carottes / Huile de fenouil / Main de bouddha /
Poudre de carottes / Carottes laquées

Magret de canard au xérès

Figue / Aubergine confite / Jus réduits au xérès

Le Fromage

Découverte de 5 fromages régionaux
Miel à la truffe

Pré dessert

Cône persil

{Les douceurs de Marie}

Donuts chocolat blanc verveine / Pomme Granny Smith
Pêche / Sorbet verveine

Le menu 3 prémices + 5 services : 79,90€

Le menu 3 prémices + 6 services : 94,90€ 

Le menu 3 prémices + 7 services : 104.90€  

Sélection de vins : 8.80€ par service

Le menu Bistronomique est proposé par table entière

