

Menu "Terroir"

23,80€

Saumon gravelax en croûte d'herbes fraîches

Servi comme un sashimi, salade roquette et vinaigrette aux limes

Ou

Tartine de Molène

Nan garni de saucisse de Molène et de fromage frais aux herbes, salade fraîcheur

Ou

Salade Caprine

Salade mêlée, fromage de brebis, figues sèches, noisettes

Osso bucco de veau à la gremolata et ses mafaldines

Ou

Cuisse de cannette confite au pain d'épices

Pomme confite aux cranberries et pommes de terre rôties

Ou

Papillote vision de Lieu jaune

Panais, cœurs d'artichauts, pommes de terre et huile de noisette, sauce aux noisettes torréfiées

Poire surprise

Ou

Kouign Amann

A la nougatine de noisette, coulis crème de marrons et crème glacée aux marrons

Ou

Coupe glacée

2 boules de notre Artisan glacier