

Formule "18-35 ans"

100€ par personne boissons incluses
(apéritif, vins en accord avec les mets, eau, café)

uniquement sur réservation et pour l'ensemble de la table

Menu

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Œuf de poule bio,

purée de petits pois, grattons de lard Colonnata, écume de parmesan,
focaccia aux petits pois-basilic

Pavé de truite au beurre noisette,

crémeux de pommes de terre boulangère, coulis de persil plat

Cappuccino de homard version 2.0

Agneau de Lozère en deux façons,

gigot d'agneau cuit sept heures aux épices à merguez,
carré toasté au curry, crème de haricots verts montée à l'huile d'amande douce

Parenthèse gourmande

Chocolat exotique,

moelleux au chocolat, crème brûlée à la fève de tonka,
ganache chocolat-passion, sorbet exotique