

Balade du Jardinier 45.-

Feuilleté d'asperges blanches et émulsion d'ail des ours

Risotto crémeux de légumes et parmesan

Cromesquis de duxelle de champignons

Crumble à la rhubarbe

Sorbet fraise huile d'olive

Prix TVA incluse



Balade des saveurs 65.-

Accord mets et vins proposé (3 verres) 18.-

Effilochée d'aile de Raie et vinaigrette d'asperges blanches

Sablet, assemblage, Côte du Rhône, 2016

Entrecôte de Bœuf grillée, affinage de notre cave

Sauce Béarnaise et pomme de terre Amandine

Château Hourbanon, Médoc AOC, Bordeaux, 2012

Carpaccio de fraises mariné aux épices

Sorbet en coque de chocolat

Muscat de Rivesaltes, Château Planaire 2016

Prix TVA incluse