

Du 28 au 31 juillet 2010

Le menu du soir

Concombre et pastèque, pâtisson et oignon

Thon blanc de ligne et rougette fumée, groseilles et beurre noisette

Petites tomates et pourpier, cocos de Paimpol et poutargue

(*) Langoustine et girolles, fenouil et bouillon verveine

Cochon de lait Noir de Bigorre et poivrons, compote de maïs rôtie

(*) Bleu d'Auvergne glacée, figue et poudre de biscuit noisette

Pêche et épices, amandes fumées et sorbet ricotta de brebis

Tarte chocolat – framboises, caramel citron

Menu 5 plats 38 €

(*) Menu 7 plats 50 €

Les demi-portions

Barigoule de carottes et noix fumés 9€

Céleri cuit au foin et truffe blanche d'été 17€

Demi pigeon rôti et cerises de Montmorency 18€

Bleu d'Auvergne glacée, figues et poudre de biscuit noisette 10€