

Mise en bouche

Foie gras de canard du sud-ouest Maison

Trait pommes-gingembre

Ou,

Encornet de pays, tagliatelles à l'encre de seiche

Quelques chanterelles

Ou

Noix de St jacques décoquillées par nos soins

Julienne de légumes fraîcheur Bergamote

LES PLATS

Presa de Cochon ibérique

Brunoise de petits Légumes

Jus estragon, glace Béarnaise

Ou

Retour de « Pêche », légumes Pistou

Crème glacée aux algues

Ou

Perdreau rouge. Aumônière d'embeurrée de choux frisée

Marmelade de coings sauvage

FROMAGE ET DESSERT

Chèvre de « Julien » La Palud sur Verdon

Confiture tomate verte

L'éclair 2018. Biscuit café. Mousse 72%

Cœur framboise. crumble choc. glace Tonka.

Ou

Crème brûlée vanille panifolia.

Salade de fruit du moment

Ou

« Comme un Baba » Poire fraîche

Panacotta et zeste citron de Rodrigues