



## Les Entrées

*Nougat de Chèvre frais de la ferme « la corne d'orée », tortille croustillante, coulis de tomates et roquette*

*Soupe froide de pastèque et de tomate, tomme de brebis panée noires, pousses d'épinards et glace à la moutarde au moût de*

*Gambas croustillantes parfumées au basilic, tartare de tomate cornichon aigre doux*

*Foie gras de canard mi-cuit en terrine, variation de melon et chips de jambon speck*

*Duo de foie gras de canard, l'un en terrine l'autre poêlé*



## Les Poissons

Dos de lieu noir cuit d'un coté crumble de fruits secs,  
aïoli à l'huile de pistache

Filets de rouget barbet cuit sur la peau, vierge de persil  
légumes et bouillon de bouillabaisse réduit

St Jacques snackées et légumes du moment

## Les Viandes

Suprême de pintade fermière au maïs cuit lentement  
jus de volaille façon carbonara, crème de poivron

Pavé de Boeuf fermier taillé dans le filet, cuit minute  
réduit au vinaigre, échalotes et estragon

Le bœuf fermier en pavé cuit minute selon vos souhaits  
jus de viande aux morilles

Ris de veau cuit dans un beurre moussieux au laurier,



## Les Fromages

Chariot de fromages affinés par nos soins  
Fromage Blanc fermier

## Les Délices Sucrés

Chocolat Santarem de chez Weiss, citron et menthe,  
l'esprit After Eight, sorbet yaourt poivre et menthe

Petit choux farci à la marmelade d'abricots et thym  
mousse, streusel, glace à la verveine feuille

Confit de pêche de vigne sur un moelleux à l'amande  
légère à la lavande, melon et pêche crus, sorbet melo

Gourmandise des bois, myrtilles et mûres, crémeux D  
nuage coco et sorbet à la myrtille

