

MENU À 4 MAINS

DÎNER DU VENDREDI 11 AVRIL

AMUSE BOUCHE

BLINIS DE DAURADE ROYALE, HUILE D'OLIVE AUX HERBES, GRENADE

DOMINIQUE FRÉRARD

∞

FRITO MISTO DE LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE TARTARE

GÉRALD GUILLY

ENTRÉE

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE PAYS RÔTIES, MIMOSA DE

POUTARGUE SAUCE YUZU AIL DES OURS

GÉRALD GUILLY

POISSON

TRAVERS DE SAINT PIERRE, RISOTTO FRIGOLA SARDA, ARTICHAUT,

CHORIZO BELLOTA, JUS CORSÉ

DOMINIQUE FRÉRARD

VIANDE

FILET DE VEAU AUX MORILLES DE SALON DE PROVENCE, TARTELETTE

DE PETITS POIS À LA FRANÇAISE, SUCRINE BRAISÉE

GÉRALD GUILLY

FROMAGE

SAINT NECTAIRE AFFINÉ, MOUSSELINE DE BUTTERNUT, CHUTNEY

D'ABRICOTS SECS AUX ÉPICES DOUCES

DOMINIQUE FRÉRARD

DESSERT

BALADE AUTOUR DE LA FRAISE DE PAYS, INSPIRÉE PAR NOS DEUX

CHEFS.

80 € PAR PERSONNE HORS BOISSON

