

Menu Gourmand à 22,50 €

Tatin de confit de canard au magret fumé et petite salade à la
Vinaigrette au miel de Montoulieu.

Ou

Gravlax de saumon, gelée au citron vert, quenelle de tapenade de
Poivrons grillés et petites frites provençales

Ou

Smoothie au guacamole et lait d'amande, sorbet betterave rouge au
Vinaigre balsamique et son petit gressin au parmesan.

Ou

Croustillant de Pélardon au confit de figes et petite salade au miel de
Montoulieu

Aiguillettes de volaille panée au pain d'épices, sauce au foie gras, écrasé
De pomme de terre aux noisettes et légumes de saison

Ou

Filet de plie cuit au four en écaille de chorizo sur crème de fèves
Pommes grenailles confites et légumes de Saison.

Ou

Travers de porc fermier confit caramélisé au miel, sauce fumée,
Frites de patate douces et légumes de saison

Ou

Papillote de truite saumonée de la Buège au gingembre et lait de coco,
Pomme de terre cuite au four aux herbes et légumes de saison.

Assiette de fromage

Ou

Crème brûlée au miel de Montoulieu.

Ou

Parfait glacé à la cerise et son coulis de fruits rouges

Ou

Dessert du jour.

Ou

Glace ou sorbet.

*Tous nos plats sont servis avec trois légumes