

Le Printemps

Avril 2025
Midi & Soir

Menus

Menu du marché en 2 services 35€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu du marché en 3 services 40€

Entrée / Plat / Dessert

Menu Inspiration du Chef en 5 services 60€

Uniquement servi au diner

Entrées

Artichauts violets rôtis / Pastilla de chèvre frais de nos producteurs
Pesto d'Ail des ours

Asperges vertes / Gyoza de Truite fumée maison
Sauce Maltaise au Sudachi

Feuilleté aux Olives Taggiasche / Oignon pissaladière au romarin
Emulsion anisée

Plats

Tajine de légumes de printemps / Citron confit / Safran de Tourves
Asperges / Petit pois / Artichauts / Pomme de terre nouvelle / Citron confit

Saint-Pierre snacké / Girolles / Coquillages
Crème légère gingembre - curry vert

Filet de Boeuf d'Aubrac au poivre des Gorilles / Burrata / Oignon rouge confit
Sauce Bordelaise

Desserts

Fraises gariguettes / Crèmeux citron - Pistache / Opaline
Sorbet fraise - Timut

Moka glacé / Crèmeux chocolat blond / Écume au café bio Massaya

Pressé de Pomme / Parfait dulce de leche / Yaourt grec vanille
Caramel de cidre

Fromage affiné / Confiture du domaine 'Le Bargidou'
Supplement menu 2€

