



À LA MAISON

Du 24 au 27 Février

Menu découverte 5 plats

45€ / pers

Coquillages - Agrumes - Chou Fleur

Herbes marines

Salade (froide) de coquillages de saison et sommités de chou-fleur crues - Assaisonnée d'une vinaigrette iodée & citronnée.

**** Version végétarienne : Taboulé de chou-fleur - Crème de chou fleur citronnée - Herbes marines**

--

Panais fumé - Légumes croquants - Tapioca soufflé

Panais décliné en bavarois fumé et en brunoise juste poêlée - Radis green meat et capucine - Chips de tapioca.

--

Caillette d'agneau - Tajine de légumes

Sauce yaourt-menthe

Boulette d'agneau & aromates entourée de crépine. Légumes de saison glacés & épicés. Sauce mentholée au yaourt.

**** Version végétarienne : Tajine de légumes - Sauce menthe**

--

Chèvre frais - Épinard - Noix

Fromage travaillé

--

Génoise roulée - Pistache
