

## Menu Dégustation à 110 €

*Menu unique, servi à l'ensemble des convives,  
jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner*

### Supplément fromage : 12 €

*Amuse-bouche*

\*\*\*

*Asperges vertes en textures, Caviar de hareng, Tuiles au parmesan, Vinaigrette d'agrumes*

\*\*\*

*Velouté glacé de petits pois, Buratta di bufala, Langoustines en verdure potagère*

\*\*\*

*Blanc de bar aux sucs de crevettes grises, Barigoule d'artichauts poivrade,  
Bouillon crémeux au poivre de Timut*

\*\*\*

*Raviole Sylvestre en cappuccino*

\*\*\*

*Selle d'agneau rôtie, Salmigondis de légumes printaniers, Jus parfumé à l'ail des ours*

\*\*\*

*Douceur gourmande*

\*\*\*

*Pain de Gênes à la pistache, Crémeux au citron vert, Fraises de pays et sorbet du même fruit*

\*\*\*

*Mignardises*

*\*\* Toutes nos viandes sont d'origine France \*\**

*Prix net - Service compris - TVA 10 %*