



LA SOIRÉE VÉGÉTALE ET VINS NATURE

La Tarte aux Poireaux, Vinaigrette et Truffes



Les Artichauts Barigoules farcis aux petits Légumes,
Jus tranché Safrané



Les Asperges Vertes grillées, Sabayon Ail des Ours, Pissenlit,
Gel Pistache baie rose, Ail Noir en Condiment



Le Choux farci végétal,
Jus corsé de Légumes aux Arômes d'Asie



Le Risotto d'Asperges Blanches,
Écume Coco fumée, Tartelette d'Asperges



La Tapenade d'Olive Noire,
Glace Vanille, Écume de Tilleul en Velours



Le Compressé de Pommes et Rhubarbes,
Glace Rhubarbe, Arlettes Croquantes



Le Café et ses Mignardises

CE MENU VOUS EST PROPOSÉ AU TARIF DE 175 EUROS
PAR PERSONNE EN ACCORD METS & VINS NATURE

