



## *MENU DÉGUSTATION*

### *ENTRÉES*

#### **LE FOIE GRAS MAISON**

Marbré, chutney de fruits de saison



#### **LA SEICHE**

Grillée en persillade, cébettes confites, coulis de tomates

### *PLATS*

#### **LE BOEUF**

Filet de bœuf Charolais grillé, gratin dauphinois, sauce Collioure



#### **LA LOTTE**

Snackée, julienne de légumes, sauce poivre vert

### *DESSERTS*

#### **LE FROMAGE**

Déclinaison de fromages affinés par « Les gouteurs de fromages » à Thuir



#### **LE CHOCOLAT**

Biscuit praliné, mousse onctueuse, noisettes torréfiées



#### **LA PAVLOVA**

Crème légère au yuzu, fruits de saison



#### **LE MACARON**

Fruits rouges, crème à la passion

*Entrée, plat, dessert*

*45€*

*Entrée, plat ou plat, dessert*

*35€*

*Plat unique*

*26€*

