

Dimanche 21 et Lundi 22 Avril 2019
MENU DE PÂQUES

Amuse-bouche pour patienter



Raviolis de langoustine en tartare
Au navet Daikon
Mariné au miel de Provence
Citron de Menton et huile extra vierge
Œuf de Cane parfait nuage de langoustine



Loup de méditerranée et mousseline safranée
Courgette violon de Vintimille
Crostini de Gamberoni aux condiments
Jus de bouillabaisse



Selle d'agneau français
Brunoise d'asperges vertes de Vignelaure
Morilles cuisinées dans leurs jus
Pommes de terre sautées



L'œuf de Pâques
A la crème de mascarpone citronnée
Confit de fruits rouges de Carros
Sorbet fromage blanc d'Isygni

135 € TTC par personne
Hors boissons