

Menu du Chef

42€

Assortiment de mise en bouche

Pré-entrée

**Effiloché de canard confit aux herbes
et sa foccacia au citron confit et romarin**



OU

**Cheesecake à l'aubergine et au thym
tomates confites et son pesto rosso**



**Pavé de saumon grillé à la plancha, compotée de légumes
au pickles de moutarde et son coulis coco herbes citron**



OU

**Tournedos de gigot d'agneau cuisson basse température
râpé de pommes de terre aux échalotes et jus aux olives**



**Biscuit financier compotée de pêche et mousse caramel
sorbet pêche des vignes**



OU

Tacos cacao mousse café cardamome et son gel acidulé

