



RESTAURANT

Réervations au 04.92.34.43.46 ou au 06.38.54.86.44 

Menu de Pâques 2019 ~

Amuse-bouche en chaud froid, entre le pain bio d'Entrepierres à l'huile de truffe et ses mousselines de légumes de saison, le tout à la fleur de sel fumée de Batz

Mise en bouche de cappuccino d'asperge locale, mousse de laitue et copeaux de magret IGP du Gers fumé au bois de hêtre par nos soins, pain maison au sésame

Délice terre-mer de chou-fleur et sa Saint-Jacques fraîche des côtes françaises lardé de jambon ibérique

L'agneau de Sisteron de sept heures cuit en lutée aux cinq légumes tournés dans son jus de cuisson, écrasé de petits pois frais, sur une pointe de céleri

OU

Filet de bar sauvage en marmite comme une bourride aux petits légumes de saison

Fromages locaux et d'appellation au plateau au choix

Nid de Pâques glacé comme un mystère selon notre pâtissier

~ 49,00 € ~

