

Le «BIB Gourmand» à 38€

Les Entrées

Couleurs de tomates de plein champs, mozzarella artisanale, excellente huile d'olive, pesto et vieux vinaigre balsamique

ou

Carpaccio de bœuf du terroir, saveurs d'été et copeaux de vieux parmesan

ou

Taillade de saumon d'Écosse à la tomate et coriandre fraîche, salade d'herbettes

ou

Sardines farcies à la Niçoise, confit de légumes glacés à l'huile d'olive, jeunes pousses en vinaigrette et pesto

Les plats

Dos de cabillaud rôti sur sa peau croustillante, poêlée de petits artichauts violets, aromates et condiments, réduction de son jus de cuisson à la tomate

ou

Pavé de saumon d'Écosse grillé sur un écrasé de pomme de terre au persil plat et olive taggiasche sauce Choron

ou

Magret de canard rôti aux griottes, dés de rave glacés au jus et mousseline de céleri

ou

Blanc de poulette fermière doré aux girolles tombée d'épinards à la pointe d'ail, purée grand-mère

Les Desserts

Mille-feuille de petits fruits rouge en langue de chat, crème mousseline, coulis et sorbet fromage blanc

ou

Mousse au chocolat «Guanaja » grand cru à 70% de Valrhona, tuile croustillante aux amandes

ou

Parfait glacé à la pistache et éclats de violette de Toulouse, croustillant cassis

ou

L'assiette de fromages affinés de Pierre Avon (8€ de supplément)