

Dîner de Pâques

L'Endive de Forcalquier

Crèmeux de racines et feuilles croquantes &
Emulsion de coquillages au safran.

L'Oignon de Villeneuve

Braisé en tortellini, jus de cuisson lié au
beurre d'achillée millefeuille du coin & toast de moelle de bœuf au jus.

Le Rouget Barbet

Le filet cuit sur la peau, fenouil rôti à l'huile de sapin,
Farigoule & panisse, bouillon d'arêtes émulsionné

L'Agneau de Pays

Le carré rôti au sautoir et poitrine croustillante,
polenta tarania crémeuse & caramel de carottes au cumin.

Brie de Meaux

Emulsionné, champignons crus, raisins frais & petits croûtons.

Chocolat Valrhona

En jeux de textures & fine gelée de fruits de la passion à la cardamome.

130€

Dimanche 12 Avril 2020