

## Menu « S »

Truite fario confit à 50°C,  
navets au raifort, ail des ours et jeunes radis,  
bouillon de légumes rafraîchi au citron Combawa

\*\*\*

Pièce de veau rôtie comme un « feuilleton »,  
gnocchis de pomme de terre aux baies roses,  
fèves et petits pois

\*\*\*

Chariot de fromages affinés, yaourts fermiers

\*\*\*

Tartelette « Mirliton » aux pommes,  
crème manzana,  
crumble cannelle et sorbet Granny Smith

## Menu « M »

Foie gras de canard cuit au naturel, condiment poire épicé,  
cote de chou pak choï et billes de riz soufflé

\*\*\*

Sur un caviar d'aubergines,  
huitre de la « baie de l'Enfer »,  
asperges vertes de l'Hérault et pousses acidulées

\*\*\*

Filet de barbue cuit en vapeur douce,  
échalions au vinaigre de cidre, navets,  
poudre et croustilles de pommes de terre

\*\*\*

Suprême de pigeon aux bâtons de réglisse,  
ravioles au jus de betterave crapaudine,  
houmous de pois blonds et cresson de fontaine

\*\*\*

Chariot de fromages affinés, yaourts fermiers

\*\*\*

Barre croustillante chocolat-orange, crème Grand-Marnier,  
sorbet cacao et pointe de cédrat