

Menu « M »

243 €

Souvenir d'une poêlée de champignons,
consommé à la tanaïsie et vinaigre d'hydromel Apis Terrea,
chou-rave et pois gourmand

L'huître « R d'été » n°2 snackée, asperges vertes de l'Hérault,
caviar de blanc d'œuf, pickles d'oignons et oxalys

Sur une purée de fenouil,
dos de Saint-Pierre cuit en vapeur douce et choux « pak-choï »

Suprême de pigeon « de la maison Miéral »,
haricots mange-tout et purée de fève,
tatin de betterave et jus au réglisse

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou sorbets

« Le temps des cerises Folfer » de Yannick Comlobier,
sous un voile, duo de biscuit breton et madeleine à l'huile d'olive et citron vert,
compoté de cerises et fleur de sureau,
sorbets et mousse légère à la cerise