

MENU PERSIL

LE TOURTEAU

Crèmeux aux agrumes, fine gelée d'étrille au gingembre.

L'ASPERGE VIOLETTE D'ALBENGA

Cuit à court mouillement, bouillon de parmesan reggiano au vinaigre de Barolo, avruga et mouron des oiseaux.

LE PETIT POIS TELEPHONE

En velouté au lard paysan, crème prise de foie-gras de Chalosse, pain feuilleté à la fleur de sel.

LE GAMBERONI DE SAN REMO ET LE LOUP DE MER

Etuvée minute de fèves de pays-petits pois-asperges liées légèrement d'une pulpe de basilic et des dernières truffes noires, encornets de méditerranée sautés.

OU

LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS

En piccata pané de mignonette de poivre-fleur de sel-noisettes torréfiées, mousseline de monalisa, chips de pomme de terre en impression persil plat.

L'ORANGE ET LE CITRON DE PAYS

En sabayon refroidi à la mélisse, en fine tarte, quelques feuilles de thym citron.

OU

LE CHOCOLAT NOIR GUANAJA

Dans un tube craquant, noisettes caramélisées, crème glacée au café grillé, émulsion vanillée.

OU

LA FRAISE DE PAYS ET LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

Sur une fine pâte feuilletée, crèmeux à la vanille au lait de bufflonne de Cuneo, marmelade chaude de fraise.

Prix net, service compris : 65€ hors boisson

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Certains plats sont susceptibles d'évoluer selon les arrivages

MENU BASILIC

LE TOURTEAU

Crèmeux aux agrumes, fine gelée d'étrille au gingembre.

L'ASPERGE VIOLETTE D'ALBENGA

Cuit à court mouillement, bouillon de parmesan reggiano au vinaigre de Barolo, avruga et mouron des oiseaux.

LE PETIT POIS TELEPHONE

En velouté au lard paysan, crème prise de foie-gras de Chalosse, pain feuilleté à la fleur de sel.

LE BAR DE LIGNE

Cuit au naturel aux feuilles de citronnier, sabayon soufflé au citron vert.

LE GAMBERONI ET LE CALAMARD DE MEDITERRENEE

Etuvée minute de fèves de pays-petits pois-asperges liées légèrement d'une pulpe de basilic et des dernières truffes noires, encornets de méditerranée sautés.

OU

LE PIGEON DU LAURAGAIS

Rôti à la sarriette, asperges sauvages et morilles jus ail-verdés.

L'ORANGE ET LE CITRON DE PAYS

En sabayon refroidi à la mélisse, en fine tarte, quelques feuilles de thym citron.

OU

LE CHOCOLAT NOIR GUANAJA

Dans un tube craquant, noisettes caramélisées, crème glacée au café grillé, émulsion vanillée.

OU

LA FRAISE DE PAYS ET LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

Sur une fine pâte feuilletée, crèmeux à la vanille au lait de bufflonne de Cuneo, marmelade chaude de fraise.

Prix net, service compris . 90€ hors boisson

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Certains plats sont susceptibles d'évoluer selon les arrivages