

MENUS DU DIMANCHE 26 MAI 2019
FETE DES MERES

ACTUEL 39€

Mise en bouche :

Panacotta petit pois, thym-citron et blinis de homard

Peas Panna Cotta, thyme-lemon and lobster blinis



**Capuccino d'asperge verte et cumbawa,
truite fumée et madeleine végétale**

Cappuccino of green asparagus and combava, smoked trout and vegetable madeleine

ou

**Clafoutis de tomates anciennes et banon de Provence,
jambon Italien et mesclun assaisonné**

Clafoutis of old tomatoes and banon of Provence, Italians ham and seasoned mesclun



**Dos de cabillaud gratiné aux écrevisses,
mousseline carotte-cumin et émulsion langoustine**

Filet of cod roasted with crayfish and herbs, carrot-cumin mousseline (refined mashed) and langoustine sauce

ou

**Mignon de veau poêlé aux noisettes,
polenta-champignons et écume forestière à l'estragon**

Sauted veal mignon with hazelnuts, polenta mushrooms and tarragon forest foam



**Parfait glacé meringué à la framboise,
crèmeux pistache et fraises de Carpentras marinées**

Raspberry ice cream with meringue, creamy pistachio and marinated strawberry from Carpentras

ou

**Petit pot chocolat-tonka, financier poire-miel
et crème glacée confiture de lait**

Small chocolate-tonka pot, pear-honey cake and milk jam ice cream

SENS ET SAVEURS 49€

Mise en bouche :

Panacotta petit pois, thym-citron et blinis de homard

Peas Panna Cotta, thyme-lemon and lobster blinis



**Foie gras de canard en terrine maison,
chutney fruits secs-gingembre et pain raisin-abricot**

Homemade duck foie gras, dried fruit-ginger chutney and grape-apricot bread

ou

**Tartare de thon rouge coupé au couteau, mangue et coriandre,
sablé parmesan et poivre Timut**

Hand cut red tuna tartare, mango and coriander, shortbread parmesan and pepper Timut



**Filet de bœuf Charolais Rossini,
écrasé pomme de terre-truffe noire, crème de porto**

Rossini style of Charolais beef filet, crushed potatoes with black truffle and creamy port sauce

ou

**Noix de Saint Jacques «snackées», risotto aux asperges vertes
et émulsion safran, gingembre confit**

Seared scallops, risotto with green asparagus and saffron emulsion



**Sablé breton citron meringué, caramel beurre salé
et sorbet bergamote**

Breton shortbread, lemon meringue, salted butter caramel and bergamot sorbet

ou

**Mi-cuit au chocolat noir, déclinaison exotique
et sorbet artisanal mangue-passion**

Half-cooked dark chocolate cake, exotic fruit and mango-passion sorbet