

MENU ÉVASION

ENTRÉE – PLAT - FROMAGE OU DESSERT : 48€

ENTRÉE – PLAT – FROMAGE SEC - DESSERT : 59€

ENTRÉE – PLAT – FROMAGE BLANC - DESSERT : 53€

LES ENTRÉES



L'ŒUF BIO CUIT PARFAIT ET FINE RATATOUILLE AU BASILIC,
GASPACHO DE TOMATE LÉGÈREMENT RELEVÉ ET ESPUMA DE TOMME DE BREBIS

OU

LES ASPERGES BLANCHES AU LARD DE COLONNATA, VINAIGRETTE DE FRAMBOISE,
COULIS ET CRÈME GLACÉE D'ASPERGE ET FÈVE DE TONKA

OU

LA CHAIR DE TOURTEAU AUTOUR DU PETIT POIS ET DE LA MYRTILLE VOILE TRANSPARENT
ET CRÈME GLACÉE À LA VERVEINE, SERVI AVEC UNE BISQUE FROIDE ET CHIPS DE RIZ (SUPP 6€)

LES PLATS

LE FILET DE BAR MARBRÉ AU SUMAC ET ANETH CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
BETTERAVES DÉCLINÉES, CONDIMENTS DE KUMQUAT ET TOMBÉE D'ÉPINARD,
FUMET CRÉMÉ AUX SAVEURS D'AGRUMES

OU

LE RÂBLE DE LAPIN FARCI D'UNE FINE FARCE DE GAMBAS ET D'ESTRAGON, RHUBARBE CONFITE
ET BLETTE COMME UN RISOTTO, JUS DE CARCASSE RÉDUIT LÉGÈREMENT ANISÉ

OU

LES RAVIOLES À LA RICOTTA ET PISTACHE, CÉBETTE JUSTE SAISIE, CRÈME DE POIREAUX
PARFUMÉE AU COMBAWA ET BEURRE ÉMULSIONNÉ AU CITRON



LES FROMAGES

EN FAISSELLE DE LA FERME « LE CHAMP VERT » PAR ANNE ET LAURENT COLAS

OU

ASSORTIMENT SERVI AU CHARIOT AFFINÉE PAR NOS SOINS ET NOS PRODUCTEURS

LES DESSERTS

LES AGRUMES DANS L'ESPRIT D'UNE PAVLOVA, MOUSSE DE POMELOS,
MARMELADE ET GEL ACIDULÉ, SORBET AU THYM CITRONNÉ, LÉGÈRETÉ AU MIEL (SANS GLUTEN)

OU

LA FRAISE ET LE SAFRAN IMAGINÉ DANS MA VERSION DU CHEESECAKE TOUT EN LÉGÈRETÉ,
CRAQUANT AU SPÉCULOOS, CRÉMEUX ET CONFIT
RAFFRAÎCHIT S'UN SORBET À LA FRAISE CITRON VERT