

DIMANCHE 31 MAI

AU DEJEUNER

**Coupe de champagne Abelé cuvée de prestige ,
" Sourire de Reims " amuse bouche, entrée + plat +
dessert + vin 37.5cl + 50cl d'eau minérale + 1 café
88 € par personne**

Crème de petits pois à la menthe,
caillé de chèvre

Asperges blanches des Landes servies tièdes, sauce mousseline,
tuile à la tomme de Rodez

Carpaccio de daurade royale, yuzu, oeufs de saumon, avruga

Foie gras de canard IGP du Sud Ouest de la maison Lafitte, pain de la maison
Poujauran, chutney aigre doux

Dos de maigre saisi à la plancha, sauce vierge au citron vert, cassolette d'artichauts barigoule

Mignon de veau label rouge de l'Aveyron cuit au sautoir, sauce aux morilles, fricassée de
légumes verts

Risotto aux asperges vertes de Provence et tomme de Rodez

Fromages : Saint Jacques au lait cru bio de la ferme de la Tremblaye et Roquefort de la
cave " Papillon "

Fraisier du chef Philippe

Soupe de fruits rouges à l'hibiscus, tuile aux amandes, sorbet pêche de vigne

Moelleux au chocolat Caraïbes de la maison Valrhona (70% de cacao)
sorbet framboise

Vin blanc : Saint Bris 2022, cépage sauvignon, Domaine Verret,
Bourgogne

Vin rouge : Brouilly 2024, Domaine Crêt des Garanches

Vin rosé : Domaine des Peirecèdes 2024,
" Le fil d'Ariane " Côtes de Provence Bio

