

Menu « le Cabrières »

45 €

Petite Mise en bouche

Croustillant de Langoustines à l'emulsion de Basilic
Et huile d'Olive aux Pignons de pin

Ou

Bouquet de Salades et Queues d'Écrevisses à la Vinaigrette de Citron, Tomates Confites

Ou

Terrine de foie gras frais de Canard mi cuit
réduction de Vinaigre Balsamique

Rougets Flambés sur un lit de Thym,
Emincés de Poivrons, oignons et Tomates

Ou

Bar de Ligne légèrement Rôti et Sabayon au Champagne

Ou

Carré d'Agneau à la fleur de thym des Causses et ail Confit

Ou

Côte de Veau à la Torte fraîche de Sauguiole

Fromages d'ici et d'à côté

Fondant Chocolat au cœur cerise liqueur
Et Sorbet Menthe fraîche

Ou

Crème Brûlée au Romarin et à la cassonade

Ou

Verrine Fraicheur au Coulis de Fruits rouges,
Fromage blanc et Reine Claude