

MENU SOIRÉE À THÈME SAMEDI 23 MARS

« DÎNETTE »

« AUTOUR DES LÉGUMES ET PLANTES SAUVAGES »

« Tortilla »

À l'Ortie, Moelleux de Brocoli et son Pied en Julienne à la Noisette



« Jardin de Légumes et Agrumes »

Asperge, Haricot Vert, Pois Gourmand, Fenouil... Crus et Cuits...

Armoise, Peigne de Vénus...



« Barigoule de Légumes »

Céleri Branche, Radis, Artichaut... Calament, Fenouil...



« Carotte »

Glacée à l'Orpin Blanc, Polenta à l'Orange et Bourrache



« Risotto Arborio »

Petit Pois, Confit d'Oignon au Romarin, Jus à la Chlorophylle



Millefeuille et Crème légère à la Betterave et Chocolat Blanc

PRIX : 39€