



Menu Fête des Mères

Dimanche 26 mai 2019

39 euros/personne, sans fromage

45 euros/personne avec « trio de fromages affinés des Hautes-Alpes »

Pour le service du midi

Sur réservation : 04.92.43.03.47

La mise en Bouche du Chef



Le duo de gambas et risotto « arborio » à la citronnelle et son pesto

ou

La ballotine de foie gras de canard mi-cuit, chutney rhubarbe et sa brioche toastée

ou

Le tartare de légumes d'été, carpaccio de Saint Jacques et son sorbet balsamique



Le mignon de veau fumé, sauce poivrade, risotto de courgettes et céleri, fèves au beurre d'herbes

ou

Le pavé de truite au fenouil confit à l'huile d'olive, violet de Provence, beurre blanc à la passion

ou

La caille rôtie, jus au foin, pequillos farcis à l'aubergine
et mousseline de pommes de terre « chérie »



La Pause Glacée des Peupliers



La tartelette meringuée au citron vert et limoncello, espuma de guimauve et speculos

ou

Le croustillant sésame, fraises, mousse au thym citronné et sorbet huile d'olive

ou

Le moelleux chocolat et cœur praliné, émulsion café et glace à la noisette

