



*Merci fête de...*

## AMUSE BOUCHE

Panacotta de brebis de Champ Marin au miel de Baratier  
et petits pois frais aux herbes fraîches

## ENTREES

Fleur de courgette farcie avec sa fine ratatouille provençale  
au romarin du jardin et en tempura

OU

Ravioles de langoustines à la menthe servies  
avec son consommé de carapace à la citronnelle

## PLATS

Filet de veau cuit à basse température en croûte d'herbes,  
crème de chou-fleur à la tonka avec ces petits gnocchis

OU

Lotte rôtie, sabayon au Brut Allemand, asperges de Provence  
et vierge exotique

## DESSERTS

Sablé breton, crème thym citron, fraise de Cléry  
et Opaline de sucre

OU

Croustillant praliné, feuillantine au chocolat noir Guayaquil 64%  
accompagnée de sa crème glacée

**48 €**

*/personne*



*Hors boisson*