

MENU ESTIVAL

28 €

Éventail de tomates multicolores plein champs et mozzarella burrata,
pesto maison

Ou

Capuccino d'asperges, œuf parfait, copeaux de parmesan, mousse
balsamique

Filet de Lavaret ou de féra frais sauce beurre citronné, mélange de riz,
artichauts bouton

Ou

Souris d'agneau aux abricots et amandes, mélange de riz

Ratatouille au basilic

Tartelette aux fruits rouges et mousse vanillée

OU

Trilogie de crèmes brûlées de saison et sa tuile amande

MENU GOURMANDISE

42 €

Gambas rôties aux herbes fraîches, gaspacho de tomate et chips
croustillante

Ou

Tartare de thon, brunoise de mangue, écume de lait de coco.

Entrecôte de bœuf sauce aux champignons de la Motte Servolex,
ratatouilles au basilic et frites

Ou

Cocotte de lotte aux écrevisses, asperges vertes et mélange de riz

Soupe de fraises au basilic et gelée yuzu

Ou

Macaron mousse litchi et framboises fraîches