

Le Menu Passion

36 EUROS PAR PERSONNE - ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
MENU SERVI POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE



Le Foie Gras :

En terrine, pressé à l'artichaut et courgette,
salade de mesclun Niçois .

ou

Les Escargots :

En suçarelle aux légumes sur une tartine, relevé d'un medley
d'aromates et d'herbes, un jus nourri de beurre battu au persil.



Le Cabillaud :

Gros morceau cuit à basse température en croûte de caviar d'aubergines,
écrasée de pomme de terre à l'oignon doux des Cevennes à la fourchette,
sauce iodée au gingembre frais râpé.

ou

L' Agneau :

Pavé de selle d'agneau sans os doré en cocotte, croûte de coriandre fraîche,
sa garniture cuisinée par nos soins,
un jus de couscous aux pois chiches de Provence.



La Brioche :

Pain perdu de brioche poêlé comme autrefois aux fruits de saison du marché,
caramel au beurre salé, et sa glace.

ou

La Vanille Bourbon :

Pot de crème brûlée à la vanille Bourbon comme chez Mamie.

