

Tour d'Horizon de 4 temps

60€

Mise en Appétit

Entrée :

Coco Blanc,

Crème de haricot Coco blanc à l'huile d'olive
Brousse au poivre de Jamaïque sur moelleux brioché et petits légumes au pistou à l'huile bouteillan de Paradis.

Poisson :

Thon en tataki

Thon rouge de Méditerranée tataki
sauce soyo wasabi, Riz de Camargue en maki crémeux
Rouleau vapeur de légumes et herbes, Sésame.

Viande :

Bœuf du Cantal,

Contre- filet rôti, sauce Apicius,
Effiloché Fumé au foin,
millefeuille de chips de pommes de terre au caillé frais et xérès,
relish concombre aneth.

... Avant de passer au dessert...

Dessert au choix :

Fraise et Jasmin,

Yin Yang, blanc mangé au poivre long et Coriandre thaï
Mousse jasmin Et opaline sudachi.

Ou

Melon Et origan

Sabayon au Noilly Prat et Coppa sèche au miel.

Broutilles & délicatesses de fin de repas

Pour ajouter le fromage à ces menus...

15€

Empanadas de pélarçons

Fritas confites à l'huile d'olives
Crème d'ail à l'huile de noisette et

Trait d'épinard l'estragon.

Tour d'Horizon de 6 temps 75 €

Mise en Appétit

Entrée :

Coco Blanc,

Crème de haricot Coco blanc à l'huile d'olive
Brousse au poivre de Jamaïque sur moelleux brioché et petits légumes au pistou à l'huile bouteillan de Paradis.

Entrée Poisson :

Encornet rouge Méditerranée,

Cuisson vapeur aux épices caravane, chorizo sec,
Melon et sauce sangria

Poisson :

Thon en tataki

Thon rouge de Méditerranée tataki
sauce soyo wasabi, Riz de Camargue en maki crémeux
Rouleau vapeur de légumes et herbes, Sésame.

Viande :

Bœuf du Cantal,

Contre- filet rôti, sauce Apicius,
Effiloché Fumé au foin,
millefeuille de chips de pommes de terre au caillé frais et xérès,
relish concombre aneth.

... Avant de passer au dessert...

Desserts:

Fraise et Jasmin,

Yin Yang, blanc mangé au poivre long et Coriandre thaï
Mousse jasmin Et opaline sudachi.
et

Melon Et origan

Sabayon au Noilly Prat et Coppa sèche au miel.

Broutilles & délicatesses de fin de repas

La Maison des Croizard...

Gisèle & Vincent

La Carte :

Entrées : Au choix

Coco Blanc,
25€

Crème de haricot Coco blanc à l'huile d'olive
Brousse au poivre de Jamaïque sur moelleux brioché
et petits légumes au pistou à l'huile
bouteillan de Paradis.

ou

Encornet rouge de Méditerranée,
25€

Cuisson vapeur aux épices caravane, chorizo sec,
Melon et sauce sangria.

Poisson :

Thon rouge de Méditerranée
40€

En tataki, sauce soyo wasabi, riz de Camargue en maki crémeux
Rouleau vapeur de légumes et herbes, sésame.

Viandes : Au choix

Agneau de Mr Jean
40€

au grill et en croûte d'herbes,
Raviole de maïs à la tomme de brebis, graines.

ou

Bœuf du Cantal,
40€

Contre- filet rôti, sauce Apicius, Effiloché Fumé au foin,



La Maison des Croizard...

Gisèle & Vincent

millefeuille de chips de pommes de terre au caillé frais et xérès,
relish concombre aneth.

Fromage **15€**

Empanadas de pélardons

Fritas confites à l'huile d'olives, Crème d'ail à l'huile de noisette,
Trait d'épinard et estragon.

Desserts: Au choix **25€**

Fraise et Jasmin,

Yin Yang, blanc mangé au poivre long et Coriandre thaï
Mousse jasmin Et opaline sudachi.

ou

Melon Et origan

Sabayon au Noilly Prat et Coppa sèche au miel.

Notre carte change Une fois par mois !