



MENU

AU GRÉ DU VENT

Entrée, plat et dessert à 38.90€

Entrées

Le Cavaillon

Melon grillé et mariné, filet mignon de porc séché aux épices sur crème de bleu du Bois Rouzé

Le Végé

Dégustation de tomates bio pleins champs "la ferme Courmaillon", purée d'olive noire, fromage frais, caramel d'eau de tomates.

Le Ceviche

De bar sur vierge de tomates aux agrumes, parfum de fenouil

Les Crustacés (+3.50€)

Queues de langoustines rôties dans sa nage de crevette sur brunoise et nuage de pomme céleri

Plats

Le Retour de Pêche

Espadon façon asiatique aux graines, patate douce, crémeux avocat

Le Magret

De canard, oignons confit, pané d'"aligot" à la tomme de carvi du Bois Rouzé

Le Carré

De porcelet au caramel d'épices sur piperade fumée au bois de hêtre

Le Terre Mer (+7.50€)

Douceur d'anchois et thon, caviar d'aubergines sur poire de boeuf

Fromages

Le plateau de fromages affinés (+3.50€):

L'affineur du chef Xavier Thuret et Stéphanie de la Ferme du Bois Rouzé (3 morceaux au choix)

Desserts

L'éclat

De nougat, crémeux, glace et sucrerie sur tartare de fruits frais

La Fraicheur

Framboises et sa glace au lait, mousse verveine sur dacquoise amande et pistache

Le Chocolat

Mousseux dans sa coque caramel au parfum de menthe Giffard

Le Soufflé (+4.50€)

Notre spécialité, l'incontournable soufflé chaud au Cointreau

Nous certifions que toutes nos viandes sont d'origine française