

l'intermède

MENU DE PÂQUES

Ouverture d'appétit

Quelques prémices pour accompagner votre apéritif

Autour des asperges

Tagliatelles d'asperges végétales en pickles, eau d'asperges, gel de morilles

L'œuf ou la poule ?

Œuf de Salses, croustillant de volaille au shiitaké, Siphon tiède de maïs,
Yuzu caviar

Merlu de Ligne

Crème au foin de Crau et carcasses, mayonnaise à l'ail des ours

L'agneau de Pâques

Selle en basse température, comme un « pot-au-feu » au fond blanc, jus
d'agneau
corsé au rancio sec, crémeux de purée fumée et petites pousses acidulées
au vinaigre de framboise

Retour en enfance

Comme un choco/fraises, disque de pain perdu au beurre de romarin,
ganache de fraises gariguettes, chocolat Ruby, huile d'olive infusé à l'aneth.
Glace safran.

Quelques notes sucrées

Nous terminons ce menu sur des mignardises pour une touche finale
gourmande

MENU uniquement sur réservation : 75€

Accord des vins 4 verres supérieur (40€)

Chariot de fromages +10€ (3 variétés)