



MENU GOURMAND SAISON ÉTÉ

ANCRAGE | CUISINE | IDENTITÉ RÉGIONAL | NATURELLE | CULINAIRE





SAISON ÉTÉ

HORS D'OEUVRE

Melon Charentais et sa chiffonnade de jambon de Vendée

Cake au chèvre, tomates confites et basilic

Tian de courgettes, coulis de tomate

PLATS

Dos de colin sauce vierge, tagliatelles et tombée d'épinards

Quasi de veau aux légumes niçois

Volaille rôtie réduction de fruits rouges et son écrasée de pommes de terre

LAITAGES

Assiette de 3 fromages affinés

Brick de chèvre sur lit de salade verte

DESSERTS

Nectarine rôtie à la verveine

Verrine aux fruits des bois façon charlotte

Moelleux aux abricots