

SÉMANTÈME

SAISONNALITÉ, SOBRIÉTÉ

Menu, mardi 7 juillet

Tarte à la tomate... comme on l'aime !!!

-

Moules de Camargue

Bouillon de la marinière lié aux jaunes d'oeufs élevage plein air à Mionnay (01), anchois de Collioure, cebettes et citron jaune

-

Ailoli de mullet pêche à port St Louis du Rhône

Julienne de légumes, crémeux pommes de terre relevé d'une mayonnaise à l'ail confit.. émulsion de soupe d'arête, vierge de murex et mimosa

-

Poitrine de canette blanche de Touraine

Sauce aux baies de macéron Bio, « ratatouille d'été confite »

-

Notre foret noire

Assemblage de chocolat d'Afrique de l'Ouest, cerises au marc de Riesling.. crème fouettée