

INICIO

CUISINE VIVANTE

D'UNE TERRE

MENU DÉCOUVERTE
EN 4 TEMPS • 60 €

Un voyage entre mes racines...

1

INICIO

Mise en bouche de bienvenue.

2

ALMA DE MAÍZ

Quesadilla frite de maïs, champignons,
epazote et queso fresco.

3

L'ESSENTIEL

Jeune bovin de Rosières façon Rossini.
Foie gras de canard du Sud-Quest,
pomme de terre à la truffe d'été, jus corsé.

4

LE CHARBON

Notre dessert signature.

À L'AUTRE

MENU SIGNATURE
EN 6 TEMPS • 80 €

... et la terre qui m'a accueillie.

1

INICIO

Mise en bouche de bienvenue.

2

ALMA DE MAÍZ

Quesadilla frite de maïs, champignons,
epazote et queso fresco.

3

SILLAGE

Poisson selon arrivage.
Risotto de céleri, chimichurri de crevettes.

4

L'ESSENTIEL

Jeune bovin de Rosières façon Rossini.
Foie gras de canard du Sud-Quest,
pomme de terre à la truffe d'été, jus corsé.

5

L'ENTRACTE

Sélection de la fromagerie Maison Lou Païdol.

6

LE CHARBON

Notre dessert signature.

Cheffe Yazmin Rivera