

Début Printemps

23 Mars au 2 Avril

Humus d'Haricots Noirs, Tahini, Citron, Carottes au Piment, Persil Chips de Panais

En accompagnement de l'apéritif (en supplément)

Poulpe Braisé au Jus de Tamarin, Citronnelle, Combava, Piment, Coriandre Salade de Chou Rave

Curry Rouge de Légumes Chassé-Croisé : Hiver-Printemps Brocoli, Radis, Ciboule, Pousses de Chou & Petit Pois, Pommes de Terre

Bœuf Mariné au Miso, Saké, Mirin, Grillé au Charbon Navets & Choux Bruxelles Rôtis, Blettes & Moutarde, Marmelade de Shiitakes

Fromages des Pyrénées Vache de Sost, Chèvre de Montréjeau, Brebis de Tilhouse Abricot-Pruneaux au Whiskey, Croustillant Sarrasin Miel Montagne en Rayon, Confiture Tomate Verte

Cheese Cake au Sakekasu, Croustillant Sésame Noir, Noisettes, Miel de Thym Sorbet Citron, Gingembre - Miel de Lavande, d'Agrumes Rare

Cookies Chocolat Valrhona – Pecan

En accompagnement café/ thé /digestif (en supplément)

56€ TTC

<u>Assiette de fromage 8€</u>

Accord Mets et Vins 4 x 6cl 26€

Prix net taxes compris