



Menu végétarien Sir Paul McCartney

Verrine de gaspacho au parmesan et basilic

Asperges vertes et blanches déclinées au fromage de brebis
tomates confites, tatsoï, vinaigrette Banyuls à la truffe d'été

Ou

Artichaut mariné, au fromage faisselle maison parfumé au basilic
croûton de tapenade à l'olive noire, réduction de balsamique
écume de concombre à la menthe comme on l'aime en Provence

Ou

Verdure en panaché de fines salades estivales, fleurs et pousses biologiques
de la ferme Daigneault, vinaigrette classique française à l'échalote

Crème maraîchère à la livèche réduction de vieux vinaigre balsamique,
chiffonnade de feuille de blette sabayon parfumé à l'huile de truffe blanche

Ou

Courge musquée en crémeuse au pleurotes
perlée au vieux vinaigre balsamique, en façon cappuccino

Canelloni aux poireaux et ricotta jus de carottes safrané

Ou

Tarte tatin aux deux tomates et fromage de chèvre, fines verdurettes

Ou

Linguini maison au fromage faisselle, noix de pins, pesto de tomates séchées
basilic et champignons sauvages

Fromages fins et affinés du Terroir (30 gr.), fruits, noix et miel d'Anicet

Desserts Sélection du chef pâtissier autour du chocolat