

# Menu

## AU GRÉ DU VENT

Entrée, plat et dessert à 36.50€

### Entrées

Le Dormeur (+3.00€) :

Au gingembre frais et cébettes, crème et fine gelée de tourteau, gaufrette aux herbes

Le Végé :

Plumes d'artichaut barigoule sur crémeux au yuzu et parfum de truffes

La Minestrone :

Légumes mijotés au lard fumé, condiment de pistou, émulsion à l'huile des Alpilles

Les Grenouilles (+4.50€) :

Cuisses snackées à la graisse de canard, ail des ours sur pain au maïs croustillant et pommes de terre à l'ail

### Plats

Le Retour de Pêche :

Aubergines, confit d'oignons et tomates aux épices, mousseux de béarnaise à l'huile d'olive

36h :

Paleron de cochon, jus de prairie, feuilleté de pomme de terre et échalotes, fine piperade

Ambiance Asiatique :

Filet de rumsteak mariné, jardin de petits pois et mini légumes

Couscous Revisité (+7.50€) :

Noisette d'agneau, frites de semoule, écrasé de pois chiches

### Fromages (+5.80€)

Le plateau de fromages affinés :

L'affineur du chef Xavier Thuret & Stéphanie de la Ferme du Bois Rouzé  
(3 morceaux au choix)

### Desserts

La Confiserie :

Fruits rouges sur diplomate allégée, biscuit aux dragées, sorbet et guimauves à l'hibiscus

Le Crémant Pêche :

En différentes textures rafraîchi d'une crème glacée et granité rosé

Le Chocolat Blanc :

Croquant sur douceur de citron vert et menthe, crumble au muscovado

Le Soufflé (+4.50€) :

Notre spécialité, l'incontournable soufflé chaud au Cointreau

*Nous certifions que toutes nos viandes sont d'origine française*