

Samedi 28 juin 2025

Menu « M »

« Tout en fraîcheur »,
sur une fine gelée, maquereau grillé,
crème de livèche et caviar de la maison Sturia

Morilles étuvées au vin jaune,
sabayon au beurre noisette

Dos de Saint-Pierre cuit à basse température,
cannelloni d'aubergine, gel citron et jus à l'immortelle d'Italie
Tartare de Saint-Pierre, tagliatelles d'aubergine à l'huile d'amande

Suprême de pigeon « de la maison Miéral »,
haricots croque-tout et purée de fèves,
tatin de betterave et jus au réglisse

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou sorbets

« Le temps des cerises Folfer » de Yannick Colombie,
sous un voile, duo de biscuit breton et madeleine à l'huile d'olive et citron vert,
compotée de cerises et fleurs de sureau,
sorbet et mousse légère à la cerise