

DINER ASSIS



L'entrée au choix

La tarte provençale de cabillaud à l'huile vierge

La variation aux 3 saumons
Fumé au bois - mariné au coriandre - tartare au baluchon

L'assiette terroirs
Une assiette gourmande rehaussée d'un petit médaillon de foie gras de canard maison

L'aspic de saumon et fumé en fraîcheur de citron

Tarte fine de compôtée de légumes provençaux et chiffonnade de pastrami

A mousseline de coquilles Saint Jacques et sa sauce homardine

La feuillantine de la mer selon votre plaisir (sauce Normande ou crustacé)

Tarte Tatin de petits Paris et pleurotes aux lardons de canard, trait de balsamique