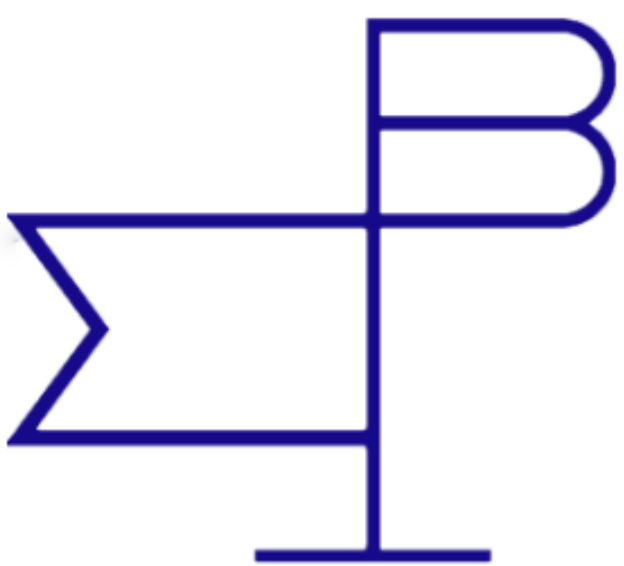


# Déjeuner de la fête des mères

Dimanche 26 mai 2024



## MENU DEGUSTATION

Langoustine de casier, petits pois et  
rhubarbe

\*\*\*

Cookpot d'orge perlé,  
courgette fleur et capucine

\*\*\*

Rouget de Méditerranée,  
pois chiches de Gisèle et safran

\*\*\*

Agneau de Thomas à la cheminée,  
asperges vertes, olives et poutargue

\*\*\*

Fromages d'ici, frais et affinés, mesclun

\*\*\*

Composition fraise, riz et Champagne rosé

140 € par personne, hors boissons

## TASTING MENU

Langoustine, green peas and rhubarbe

\*\*\*

Cookpot of pearl barley,  
courgette and nasturtium

\*\*\*

Red mullet from Méditerranée,  
Gisèle chickpeas and saffronium

\*\*\*

Thomas lamb in the fireplace,  
green asparagus, olives and bottarga

\*\*\*

Fresh and matured local cheeses,  
mixed salad leaves

\*\*\*

Strawberry, rice  
and rosé Champagne composition

140 € per person, without beverages