



## Menu du 1<sup>er</sup> mai découverte florale

Kir à la liqueur de rose Gervin et mise en patience.



----

Tartare de saumon cru et cuit, salade de capucine et

shiso, pickels de fenouil.



----

Fleur de courgette farcie à la mousseline de dorade  
et herbes du jardin, beurre blanc aux perles de



acitrons.

----

Magret de canard rôti et laqué au miel, parfum de  
lavande, Cake salé de carottes et fleur, vitelotte.



----

Palet chocolat blanc, glace violette, coulis de  
cuberdon.



Le menu 43€/la personne

Le menu avec vins 60€/la personne