



## Menu du Haut Jardin

32,50 €

Menu en Accord Mets et Vins  
2 verres de vin : 48,50€

*Pastèque en Fine Gelée au Porto  
Salmigondis de Melon, Crème au Parfum de Fenouil  
Brunoise de Noix de Jambon Cru de Chez Pierrat et Queues d'Écrevisses*

*ou*

*Truite Confite à l'Huile d'Olive et Poivre Penja, Truite Fumée Bio,  
Eau de Concombre au Thé Vert et Feuille de Cerisier, Courgette à l'Aigre Doux,  
Emulsion Yaourt*

-----

*Darne d'Omble Chevalier au Maïs Frais  
Émulsion de Maïs  
Courgette au Risotto de Poivrons  
Tapenade d'Aubergine*

*ou*

*Veau Sous la Mère Poêlé  
Polenta et Ratatouille au Basilic  
Nappe au Petit Cru de Rhubarbe*

-----

*Mousse Clafoutis,  
Cerises Jubilées Vinaigre Balsamique*

*ou*

*Eclair Glacé Melon aux Herbes de Fenouil,  
Compressé de Pastèque*

*Supplément fromages 7,50€*