



La Maison dans le Parc

Menu du Moment

Le Midi du Mercredi 21 au Vendredi 23 Juillet

Entrée Plat et Dessert au choix 72 €

Avec 2 Verres de Vins dédiés 90 €

Avec 2 verres de Vins Prestiges 110 €

Entrées

Sélection de Tomates Anciennes de la Ferme du Pichou

Fraises fermentées, écume de gaspacho et noisettes caramélisées

IGP Ile de Beauté YL Rosé Domaine Yves Leccia 2020

AOC Côtes de Provence Garrus Château d'Esclans 2019

Tartare de Veau et Caviar Transmontanus Kaviari

Petits pois au raifort, voile de ponzu et pickles de concombres

IGP Côtes Catalanes Llum Le Roc des Anges 2018

AOC Riesling cuvée Frédéric Emile Trimbach 2012

Plats

Ombre Chevalier Du Frais Baril

Pleurotes de Maxéville, asperges blanches rôties et jus de volaille

AOC Lirac Casta Diva Domaine Maby 2017

AOC Châteauneuf du Pape Domaine du Vieux Télégraphe 2017

Faux Filet de Bœuf Normand Fumé

Cerises en pickles, pomme de terre roulée, pâte de fenouil et jus anisé

AOC Minervois La Livinière Soleillades Domaine Cantausseil 2015

AOC Cornas Les Vieilles Vignes Alain Voge 2014

Desserts

Chocolat Alpaco et Huile d'Olive

Textures de chocolat, thé Earl Grey et glace à l'huile Bormano

Calamondin et Verveine

Soufflé au calamondin, coulis de pulpe et glace à la verveine

Menu Végétarien sur demande