

Les Menus du « Jardin des Violettes »

Menu « Jardin des Violettes »

59 €

Mise en bouche

Foie Gras de Canard et Truite fumée,

En compression à la Cécina de Léon, gelée de Pomme verte, réduction de cidre

Skrei de Norvège,

En écailles de chorizo Ibérique, écrasé de pommes de terre au citron confit, émulsion d'huîtres

Selle d'agneau,

Polenta crémeuse, mille feuilles aux légumes Provençaux, jus d'herbes

Pré dessert

Ananas Victoria,

En tartare à la Mangue, panna cotta à la Vanille de Tahiti, sorbet fromage blanc/citron vert

Menu « Pensées Gastronomiques »

47 €

Mise en bouche

Tourteau,

En fines dentelles de pommes de terre, guacamole, germes de légumes

Pluma de Porc ibérique,

Juste saisie, poêlée de champignons et tartine au jambon Ibérique et tapenade, réduction au Xérès

Pré dessert

Poire William's,

Pochée au Vin Rouge, garnie d'un crémeux praliné, une glace à la Vanille de Tahiti

Menu affaires

25 €

Servi uniquement le midi

Risotto crémeux aux champignons et queue de gambas rôtie

Pavé de cabillaud, écrasé de pommes de terre au citron confit

Ou

Filet mignon de porc, tarte friande aux jeunes pousses d'épinard

Fondant au chocolat Caraïbes, crème glacée Forêt Noire

Menu Formule jeunes et age tendre

(Moins de 35 ans et plus de 60 ans)

49 €

Servi uniquement le lundi, mercredi, jeudi et dimanche soir

Menu composé selon le marché sous la forme suivante :

amuse bouche, entrée, plat, pré dessert, dessert

Boissons comprises