



Menu en Quatre Temps 85 €/ pers
Menu et Accord mets et vins 170 € / pers (4 verres de vin)

La Langoustine,
en tartare, fraîcheur de quinoa, caviar de la « Maison Perlita »,
sorbet céleri pomme verte

Le Rouget,
cuit en deux façons, courgettes et fleurs sous toutes ses formes,
soupe de poissons de roche safranée

Le Veau,
tranche épaisse prise dans le carré, cuite en basse température,
artichauts sous toutes leurs formes, jus perlé

La Framboise,
fraîche, glacée et en compotée, meringue moelleuse et pesto d'estragon

Fromages sélectionnés par « Pierre Rollet et Producteurs locaux » au tarif de 18 €

Logis de la Cadène
✿