

« La Palmeraie »

Côté Diner

Les Entrées

Asperges vertes de Printemps rôties, « jus light aux truffes »

Risotto « Carnaroli » au persil plat et Cébettes, marinière de coques et palourdes

Onctueuse crème de petits pois, pancetta Colonatta Rôtie

Petite tarte ménagère de légumes confits, chèvre frais à la fleur de thym

Poêlée de Linguine aux Langoustines

Les Viandes et Poissons

Rôti de loup, piment citron, fenouil braisé, tomates confites

Pavé de cabillaud en barigoule d'artichauts, coriandre fraîche

Canon d'agneau « snacké », primeurs de petits pois à la française

Filet de bœuf Charolais, pommes « miette » à la truffe, légumes gourmands

Les Desserts

Le Plateau de fromages frais et affinés

Petite Panacotta vanille, verveine, lavande aux fruits du moment

Soufflé chaud au Grand Marnier tradition

Fraises et framboises tout simplement pots gourmands

Cup Chocolat fondant, sorbet fromage blanc

Gâteau au citron, coulis et fraîcheur du fruit

Petits Beignets Chic « Pom

Menu 70 €

Entrée – Plat : 64 €

Plat – Dessert : 58 €