



# MENU DU PETIT JARDIN

**Entrée, Plat, Dessert : 59 €**

**(Servi midi et soir)**

## Entrées

**Marbré de foie gras de canard aux griottes, gelée cacao**

Chutney de fruits rouges aux quatre épices, brioche maison

**Trio d'huîtres : en gelée de pomme Granny Smith, en tartare façon thaï, gratinée poireaux et champagne**

**Grosse raviole de poulpe et seiche à la Sétoise**

Soupe de poissons, espuma d'aïoli



## Plats

**Pavé de veau français cuit en basse température**

Déclinaison autour de l'artichaut, jus de veau à la noisette

Ⓢⓖ

**Pavé de maigre de ligne de Méditerranée, bisque à la citronnelle**

Cannelloni de céleri aux oignons doux des Cévennes

Ⓢⓖ

**Cœur de Filet de bœuf, sauce Albufera**

Ⓢⓖ

Millefeuille de pommes « Crick » et champignons des bois



## Desserts

**Les desserts et fromages sont à choisir dans notre carte de desserts**

**(À commander en début de repas)**