

Menu Spécial



Dimanche 30 mai

Apéritif

Mise en bouche de bienvenue

Entrée

Duo de saumon frais et fumé (par nos soins) comme un cannelloni,
crème de fenouil sauvage.

Plat et garniture

Gigotin de cabris du Réal aux mendiants provençaux,
Fleur rôtie d'Agatha et printanière des primeurs du jardin.

Fromage

Dégustation de nos fromages de chèvre, confit de l'Auberge et mesclun de notre jardin.

Dessert

Mariage gourmand de citron et chocolat blanc,
Crème caramel au beurre salé.

Menu à **32.00€** (Apéritif et café inclus).
(Kir du Réal et/ou notre jus de raisin bio)