

Le Menu du Réal des Saveurs

48 €
Apéritif / Menu /
Café et mignardises

Apéritif

Kir de notre vin blanc et amuse-bouche.

Mise en bouche

inspiration René Berges

Saucisse fine de lentilles et herbes fraîches
sur purée onctueuse du jardin.

Entrée

inspiration Olivier Alemany et Olivier Brissy

Déclinaison gourmande du potager et crémeux chèvre frais.

Plat

inspiration Éric Sapet

Notre cabris bio fondant en habit vert de blette du jardin,
jus réduit et légumes glacés.

Fromage

Assortiment de nos fromages de chèvre bio, confit de l'Auberge et salade.

Dessert

inspiration Gérard Gazeau

Traditionnel baba au Rhum et biscuit florentin.

Bon Appétit

Renseignements - réservations par téléphone uniquement

04 90 07 55 44

