



Menu « Florilège » Réal des Saveurs 2023

« En pleine autonomie » élaboré avec notre parrain Bruno Ungaro

<u>Apéritif</u> Notre rosé framboise

52 €

Mise en bouche selon Pierre Mignot

Crumble d'oignon et thym cœur de fromage et pickles du jardin.

Entrée selon René Berges

Minestrone des légumes de notre jardin comme un pistou.

Plat selon Bruno Ungaro et Eric Sapet

Tranche braisée de nos cabris bardée de nos porcs fermiers, bonbon doré et jus brun infusé sarriette de nos jardiniers.

Dégustation de nos fromages et compotée du jardin.

Dessert selon Marc Favalessa

Entremet vanille sur insert de fraise mentholée et biscuit citron Sorbet citron et estragon de notre jardin Bio.

Café et mignardises

Sablé damier de l'auberge. Meringue de nos roses selon Bruno Ungaro.

Bon appétit