

MENU DINER BLANC 2021

Entrée

Choix 1 : Tarte fine aux figues et foie gras poêlé, réduction de Banyuls relevée avec sa Fleur de Sel de Camargue

Choix 2 : Rouleau fraîcheur d'effiloché de cabillaud au sel des Salins et brandade de Nîmes, ses légumes du moment et sa vinaigrette de Picholines

Plat

Choix 1 : Suprême de canette, sa peau craquante dorée au beurre miellé et Fleur de Sel d'Aigues Mortes

Choix 2 : Dos de cabillaud, vierge de tomate et Fleur de Sel d'Aigues Mortes, son fin croustillant de légumes grillés, caramel d'épices et huile de cebette

Dessert à l'assiette

Tarte au Chocolat