

Menu du Printemps

60 € par personne - Hors boisson

Menu at 60 € - Excluding Drinks

Quelques Grignotes Apéritives et Amuse-Bouche pour commencer...

Some Appetizers to start...

Viennoise de Ris de Veau, Petit Pois à la Française, Coulis et Langoustine Grillée

(Breaded Veal Sweetbread, with fresh peas, and Grilled Langoustine)

Saint-Pierre Rôti, Asperges Vertes, Emulsion d'Ail des Ours et Shiitake

(Pan Seared John Dory, Green Asparagus, Shiitake Mushroom and Wild Garlic Sauce)

Dessert au Choix de la Carte

(Dessert From the Cart)

Eaux microfiltrées plate et/ou gazeuse


LA TABLE DE SORGUES
Sophie & Sébastien Ross