

DINER 4MAINS

LE 21 MARS 2026 - 20H

85€/PRS

MENU

Apéritif maison, assortiment de saveurs
(Croûtons à l'anchoïade, polenta à la ricotta, diverses verrines...)

Velouté de champignons
Siphon de pommes de terre, râpé de truffe melanosporum

Premières asperges vertes de Mallemort
Sardines de Méditerranée, houmous de pois chiche de Rocbaron,
confit de citron, siphon à l'ail des ours

Cannelloni de crabe
Bisque de homard, huile d'herbes, jeunes pousses

Quasi de veau fermier basse température façon Rossini
Foie gras et truffes

Croustifondant de poire et fourme d'Ambert

Crêpe Suzette

Café, infusion

Guimauves, cannelés

Domaine Grand Pré, cuvée Minotaure
Rouge, Blanc
(1 bouteille pour 3 personnes)

RÉSERVATIONS AU 04 94 28 50 17
ZAC, IMPASSE DES ROITELETS - 83390 CUERS