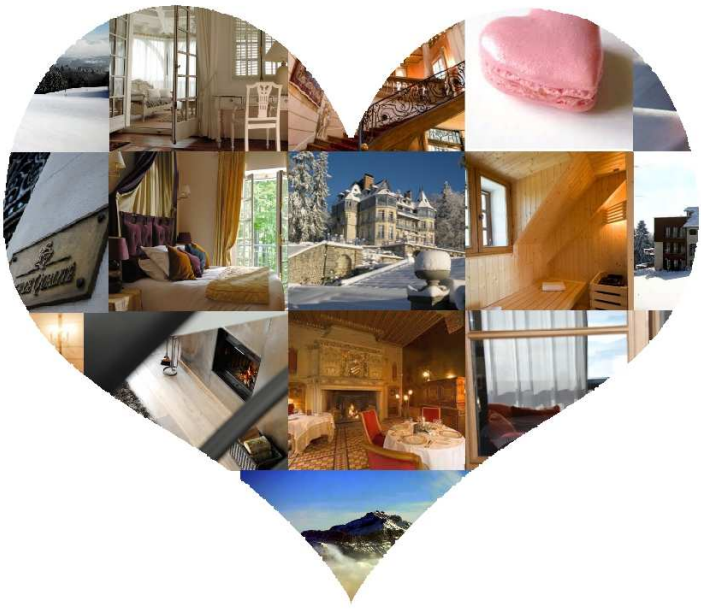

Mise en Bouche

***

Consommé de crevettes grises,
raviole de gambas au gingembre et coriandre,
jeunes pousses de soja

***

Sandre
scorsonères et jeunes carottes fondantes
moelle, jus de viande

***

Noix de veau rôtie en cocotte, dôme de choux,
mousseline de panais au persil de notre potager

***

Meringue cœur passion sur un lit de gelée de
litchi sublimée de vanille de Tahiti

120€ par personne
Apéritif, accord mets et vin,
Eaux minérales et café inclus

Domaine des Avenières