



## MENU CREATION

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Served for the whole table.

**75 €**

### **Truite**

Filet mariné à la betterave rouge, asperges vertes et pois gourmands assaisonnés d'une huile d'olive du Domaine de l'Oulivie, spoom de concombre

Truit filet marinated in red beetroot, green asparagus and peas  
seasoned with olive oil from the Domaine de l'Oulivie, cucumber spoom

### **L'Agneau de l'Aveyron**

Selle cuite à basse température, saisie au sautoir et nourrie au beurre, aubergine perlina grillée, compotée de cerises et poivrons, jus d'agneau et cerises.

Saddle of lamb cooked at low temperature, fed with butter, grilled eggplant perlina,  
stewed cherries and peppers, lamb and cherries jus

### **Rhubarbe Fraise**

La Rhubarbe pochée au shiso et son sorbet rafraichissant, Fraise en différentes textures

Poached Rhubarb in shiso and its refreshing sorbet, Strawberry in different textures

Prix net, service compris -Net prices, service included