


Menu de saison

78

Légumes des jardins de l'Hermitage 
pulpe d'olive

Tomate ancienne et baies rouges

mozzarella di Bufala

Ou

Escabèche de légumes au safran de Provence

champignons d'été

Canon d'agneau des Préalpes

petits farcis de légumes

Ou

Dos de merlu 

ratatouille comme un stockfish

Soufflés

framboise, sorbet basilic, écume yuzu

Ou

Timbale au chocolat Nyangbo, caramel épicé

biscuit noisette

L'instant gourmand

140

(servi uniquement le soir)

Légumes des jardins de l'Hermitage 
pulpe d'olive

Homard bleu en fraîcheur

pastèque et gelée poivre anis

Saint-Pierre de méditerranée 

courgettes violon du pays et basilic

Grenadin de veau et Colonnata

blettes, girolles, tomates

Sélection de fromages frais et affinés

mesclun, fruits et marmelade

Fraises Mara des bois, meringues betterave

yaourt glacé, aloé vera