

# Découverte de la Mère Germaine

4 séquences 108 euros

## Le Panais rôti

La peau en chips et jus de pluches de panais.  
Condiment iodé et œufs de truite de nos rivières, menthe fraîche. 28€



## Les Couteaux cuits à la minute

Bouillon de cuisson et brunoise de saison.  
Crosnes glacés, note acidulée d'orange sanguine. 28€



## La Baudroie de Méditerranée maturée à la feuille de Combawa

Sauce matelote au vin rouge de Châteauneuf-du-Pape.  
Fleur de chou de Bruxelles rafraîchie au raifort. 42€

OU

## Le Magret de Canette fumé au foin

Radicchio braisé au laurier et risotto croustillant de topinambours.  
Jus de canard tranché à l'huile de laurier. 46€



## Glace au romarin brûlé et Chocolat amer croustillant

clémentine Corse fraîche, sauce chocolat aux saveurs Provençales. 18€

\* À la carte, une alternative végétale de nos différents menu au gré du chef, et du marché est proposée.

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris