

Menu de la Broue 45€

Mise en bouche

Entrées

Tentacule de poulpe, piperade au pimiento fumé

Ou

Concombre, huître maison Magnat, salsa verdé, maquereau marinade instantanée 

Ou

Tomate bio de Jacky Mercier, fromage frais, vierge au basilic, sorbet du fruit 

Plats

Cœur de longe de thon, condiments poivron tomate, coulis de tomates confites acidulé 

Ou

Bœuf Limousin légèrement fumé, échalion et betterave infusé, jus corsé à la sarriette 

Ou

Lieu jaune de ligne, purée d'ail, fine ratatouille, le jus d'une bouillabaisse 

Fromages

Faisselle de chèvre frais, huile infusée à la cébette 

Ou

Chariot de fromages

Desserts

Melon, framboise, basilic 

Ou

Finger chocolat de plantation

Ou

Pêche verveine citronnée

 Plat élaboré avec des produits de notre région

