

Menu Ribaudière 75€

Mise en bouche

Entrées

Langoustines en crudité, croustillante rafraichie d'agrumes

Ou

Ris de veau laqué au jus de viande

Patience

Palourdes de Fouras, concombre iodée 

Plats

Demi-homard bleu au kamado, le jus d'une bouillabaisse

Ou

Filet de bœuf en dégustation, condiment tomate olive 

Carte des fromages

Douceur

Tomates et concombres rafraîchies de Jacky Mercier

Et

Carte des desserts

Origine viande VBF : née, élevée, abattue en France

 Plat élaboré avec des produits de notre région

