

# Féria du Riz 2024

## Menu 4 plats

59€

## Menu 3 plats

49€

Par personne, Hors boissons

### Entrée...

Daurade,

Marinée à la coriandre, aubergine confite, crème légère au citron vert, riz rouge BIO de Camargue en salade

Ou

Foie Gras,

Compressé de poire et foie gras, artichaut en différentes textures, condiment ail noir

Ou

Limande Sole,

Glacée à l'estragon du jardin, salade de carottes multicolores, cromesquis de crevettes, coulis de roquette poivrée

### Poisson...

Lieu Jaune,

Doré aux épices, écrasé de potiron à l'huile d'olives des Baux de Provence AOP, coquillages, jus iodé

Ou

Loup,

Roulé aux herbes du Cloître, moelleux aux champignons des bois, artichaut violet, émulsion au vin jaune

### Viande...

Taureau AOP,

Pavé de taureau AOP « d'Alazard et Roux », viennoise au poivre long, coco de Paimpol, pakchoï, échalotes confites au vin rouge des Baux de Provence

Ou

Volaille Fermière,

Le suprême parfumé aux senteurs d'orient, houmous de pois chiches au citron saumuré, croustillant de cuisses confites

### Dessert...

Figues,

Rôties au vin rouge, crème légère à la verveine, sablé aux amandes, sorbet à la bière des gardians

Ou

Mille-Feuille,

Pomme et vanille, glace au caramel et sel de Camargue

Ou

Myrtilles,

Mousse de myrtilles confites, croquant de feuillantine au praliné, glace au chocolat