

Menu Le Gerbier 35 €

Saint-Jacques saisies à la plancha, crème safranée et verdurette à l'huile d'olive truffée

Ou

Terrine de Caille aux raisins et confiture d'oignons, verdurette à l'huile de noisette

Pavé de saumon fumé au bois de hêtre, à la ficelle, cuit à l'unilatérale sur lit de lentilles vertes à la crème de lard fumé

Ou

Crevettes sauvages « Gambas » poêlées à l'huile d'olive, flambées au whisky, crémees et riz camarguais

Ou

Côtes d'agneaux grillées aux herbes sèches, son jus de viande à l'infusion d'épicéa et ratatouille à la Niçoise

Ou

Râble de lapin désossé, rôti au four, sauce moutarde à l'ancienne et gratin Dauphinois

Délice du Fairway « mousse au chocolat blanc et ses framboises » Ou Tarte légère au chocolat noir et crème anglaise

Ou

Tarte aux noix « à ma façon » et crème anglaise Ou glace 3 boules et chantilly vanillé