



Menu des soirées nocturnes

4, 5, 25 et 26 juillet

15 et 16 août

Entrée

Filets de maquereaux marinés en gravlax, granité de poivron vert, salade d'herbe « ajo blanco » et sarrasin torréfié

Plat

Filet mignon de veau aux abricots, jus romarin et lavande, polenta aux olives taggiasche

Dessert

Soupe de mangue au citron vert, servi avec un sorbet mimosa/citron et accompagnée de petites meringues craquantes

Boissons en sus