

Menu Bio et Nature

Cela faisait longtemps que nous rêvions d'avoir notre propre jardin maraîcher qui nous permettrait de produire les légumes que nous utilisons en cuisine dans une démarche bio et éco-responsable

Cette année, ce rêve est enfin devenu réalité, et pour fêter cet évènement je vous propose un menu Estival "Bio et Nature"

Bien entendu tous les produits qui composent ce menu ne proviennent pas de notre jardin, mais ils ont été soigneusement sélectionnés pour leurs qualités gustatives et leur durabilité



Menu Bio et Nature

Amusette

*

Caviar de France Neuvic servi sur un oeuf virtuel
choux-fleurs multicolores et mouillettes

*

Truite de la ferme de Crisenon "Grenobloise"
et émulsion de beurre noisette

*

Lapin fermier, l'épaule confite en parmentier de lentilles bio du pays d'Othe et girolles, jus réduit au romarin

*

Fromages de France

*

Pêche pochée, crémeux à la lavande et amandes fraîches

