

MENUS DU 20^{ème} festival

MUSIQUE ET HISTOIRE



Lundi 13 juillet

- Poulpe confit, salade de pomme de terre et ajo verde.
- Dos de lieu confit, variation de petits pois.
- Biscuit financier, abricots rôtis et crème légère au miel de guarigue.



Mardi 14 juillet

- L'œuf mimosa betterave et anguille fumée.
- Cuisse de poulet farci, girolles et mousseline de carottes rôties.
- Choux farcis aux fraises et estragon.



Mercredi 15 juillet

- Crémeux de chèvre frais, courgettes, citron confit et pignons de pin.
- Magret de canard au miel et soja, pressé de pommes de terre.
- Entremet pêche verveine.



Jeudi 16 juillet

- Tataki de bœuf, pico de gallo et condiment soja.
- Filet de dorade, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et cebettes, sauce vierge.
- Croustillant chocolat, compotée de cerises confites et ganache montée chocolat blanc.

MENU UNIQUE À 42€



ENTRÉE + PLAT + DESSERT
+ VIN (2 VERRES) + CAFÉ

