

Menu des Magnans

L'assiette des Magnans



*Poisson du jour
(selon la pêche)*

*Noisette de filet mignon de porc aux tomates séchées et pistou,
petits légumes du moment, sauce aux épices tandoori*

*Emincé de magret de canard, sauce vigneronne,
garniture forestière*



Crème brûlée aux lychees

Charlotte revisitée poire-chocolat

Le délice de pomme du terroir

33 € ttc

Menu du Terroir

*Velouté de potiron au foie gras poêlé,
croûtons de focaccia à l'huile d'olive des Baux de Provence*

*Chou farci de volaille fermière aux champignons et éclats de truffe,
crosnes sautés aux noix*

*L'assiette de la mer
(huîtres, bulots, gambas grillée, cabillaud mariné aux fruits de la
passion)*



*Carré de porc fermier du sud ouest, sauce au foie gras,
pomme de terre forestière et échalotes confites*

*Demi-pigeon rôti aux légumes d'autrefois,
jus corsé au miel et épices*

*Poisson du jour
(selon la pêche)*



*L'assiette de chèvres frais,
petit mélange de salades à l'huile d'olive*



Moelleux au chocolat servi tiède accompagné de sa glace vanille

*Verrine de crème de mascarpone aux marrons et poire
et son biscuit sablé*

Le vacherin des magnans

45 € ttc

Menu Gibier

Mise en bouche

*Demi-perdreau et sa cuisse farcis aux cèpes
sur un lit de lentilles du Puy*



*Râble de lièvre aux girolles,
sauce à l'infusion de poivre long*



*Médailillon de cerf, jus corsé aux baies de genièvre,
galette à la duxelles de champignons des bois*



Verrine de crème de roquefort et compote de poire



Le dessert du Pâtissier

78 € ttc