

  
Laurent Berthélémy

# « Campagne »

Patiences

\*\*\*

Velouté de betterave à la bière ambrée « page 24 »,

oeuf poché, carpaccio de radis noir

*un verre de bière réserve Hildegarde de la brasserie St Germain*

ou

Terrine maison du moment,

crac-crac de légumes, petit pain au lard et aux oignons

*un verre de Côtes du Ventoux, rouge de caractère des Côtes du Rhône*

\*\*\*

Blanquette de canard à la frénette,

jus aux agrumes et laurier, légumes biologiques selon les jardins de Florence (Ecques)

*un verre de Saint Chinian, vin rouge du Languedoc*

\*\*\*

Petite gourmandise d'avant dessert

\*\*\*

Desserts ...

par personne : **26,50 €**

avec l'accord mets et vins, sélectionnés par nos soins, deux verres : **39,50 €**

Dans ce menu, je vous propose en lieu et place du plat principal, un filet de boeuf selon l'inspiration du moment, supplément 6,00 € ainsi qu'une sélection de fromages avec ma confiture de tomate au thym, 4,00 €.

✂ ✂ ✂

Nous vous proposons également « le menu du midi », selon le marché, uniquement mardi, jeudi et vendredi, sauf jours fériés, entrée, plat et dessert. par personne : **16,00 €** / avec un verre de vin: **20,50 €**

Gastronomie de Campagne