

MENU « Dîner à Côté » -35

La soupe froide de Longue de Nice  
*au basilic, amandes & chèvre frais*

*Ou*

L'œuf fermier tiède qui coule sur une ratatouille  
*crème de parmesan & croûton de fougasse*

---

Souris d'agneau longuement confite en cocotte  
*"griessbappala" comme une polenta & courgette "007"*

*Ou*

Filets de poissons nobles en panaché, *petits légumes verts au cerfeuil*  
*& des misserlés cuisinés dans un beurre blanc citronné*

---

Tarte feuilletée aux abricots

*dorés au bon miel de Sierentz , cuite dans notre four à pain*

*Ou*

*Notre bien grosse île flottante*  
*tout plein de crème anglaise à la vanille Bourbon*