



— REFUGE GOURMAND —

FOOD INSPIRATION TAPAS

FROID 5€

Gaspacho de tomate pesto rosso, basilic, mouillette de pain à l'ail, ricotta fraîche au poivre de Tellicherry

Pancake, fromage frais au matcha, truite fumée et pickles

CHAUD 9€

Saucisse de la maison Baud (porc ou volaille), purée de pommes de terre au lait ribot et herbes du jardin, jus à l'estragon

Brochette de gambas rôties flambées au pastis, mousseline de patate douce et légumes du soleil confits, jus de crustacés réduit

Brochette de tofu fumé et légumes de saison, mousseline de patate douce et légumes du soleil, sauce teriyaki, citron vert et menthe

DESSERT 5€

Panna-Cotta basilic-framboise et compotée de fruits rouges acidulés

Mousse au chocolat noir, insert mangue & yuzu et crumble noisette-café

Célébrer, partager, déguster, trinquer



The craic

— REFUGE GOURMAND —

FOOD INSPIRATION TAPAS

COLD TAPAS 5€

Pesto rosso tomato gazpacho, basil, garlic bread, fresh ricotta with Tellicherry pepper

Pancake, matcha cream cheese, smoked trout and pickles

HOT TAPAS 9€

Sausage from Maison Baud (pork or poultry), mashed potatoes with buttermilk and garden herbs, tarragon juice

Skewer of roasted prawns flambé with pastis, sweet potato mousseline with vegetables, reduced shellfish juice

Skewer of smoked tofu and seasonal vegetables, sweet potato mousseline with vegetables, teriyaki sauce, lime and mint

DESSERT 5€

Basil-raspberry panna-cotta and tangy red fruit compote

Dark chocolate mousse, mango & yuzu insert and hazelnut-coffee crumble

Celebrate, share, taste, toast