

”

Menu Safran x Crocus

59 €/personne

La Panna Cotta aux senteurs de crocus, une brioche croquante, citron caviar et oeufs de saumon.

Le Mi-Cuit de Foie Gras de monsieur Martegoute, graines de courge grillées au cumin et butternut curd, réduction de carotte au Safran bio du Quercy.

La Noix de Saint Jacques en crumble de noisette, risotto de petit épeautre bio au Safran du Causse Millésime 2017, tuile croustillante de tomme du Quercy et vinaigrette vanille bourbon.

La Tatin de pomme au caramel de Safran du Jardin du Mas De Greil "Ceuillette 2020", Crème glacée de pistils et vanille graine.



Châteaux de Haute-Serre