

Restaurant '*Le Verger des kouros*'  
CUERS

*Râques 2024*

*Menu à 85 euros*

*Apéritif maison, assortiment de savouris*

*L'œuf bio parfait,  
siphon de maïs, caramel de cumin*

*L'asperge verte de Provence,  
caillette de gambas sauvage, pesto d'asperges au basilic, gelée de carapaces*

*La selle d'agneau de la ferme de Flavisy,  
L'épaule en keftedes, pulpe de topinambours,  
petits pois au lard fermier, jus corsé*

*Le fromage bio de chèvre fermier de Hillans  
confit de citron, jeunes pousses*

*Les boutchoux,  
compotée de rhubarbe, ganache chocolat blanc*

*Mousse légère chocolat Jivara,  
riz soufflé croustillant praliné, confit de mandarine,  
petit macaron chocolat, grués de cacao*

*Café, thé, infusion  
Guimauves et cannelés*

*Domaine de 'La Bastidière' CUERS  
(Rouge, rosé, blanc)*