

# Tamarillos

La cuisine des fruits et des fleurs

Tous nos mets sont élaborés à base de produits frais



Pour le plaisir de vos papilles

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table



Lait - Fruits

## Menu

Amuses bouche

Châtaignes et langoustine, comme un cappuccino

Noix de Saint Jacques au citron confit

Douces fleurs à découvrir

Figues rôties, parfum de rose



Tamarillos

## Menu

Amuses bouche

Fleurs à croquer, noix de St Jacques aux pistaches

Côte de veau, Purée aux fines herbes Sauce agrume

ou

Suprême de Faisan, saveurs d'automne

ou

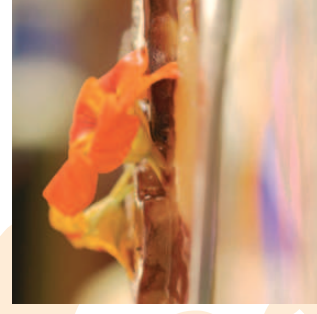
"Pêche" du jour

Douces fleurs à découvrir

Craquant "Pom-Pom-Pom"



38€



Découverte

## Menu

Amuses bouche

Langoustines, dentelles de tomates risotto "coco-citron vert"

Fleurs à croquer, noix de St Jacques aux pistaches

Foie gras poêlé au chocolat

Fromages et fruits

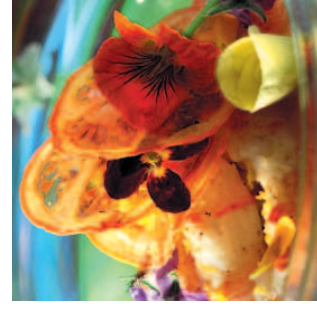
Douces fleurs à découvrir

Craquant "Pom-Pom-Pom"

Croustillant praliné et chocolat



70€



Festif 2011

## Menu

Amuses bouche

Mangue et foie gras "pôlés-pressés" fraises craquantes

Noix de Saint Jacques et pousses d'épinard fièdes aux pistaches

"Pêche" du Jour

Côte de veau, purée aux fines herbes Sauce mandarine

Douces fleurs à découvrir

Millefeuille vanille

Chocolat

80€



Dégustation

## Menu

Amuses bouche

Langoustines au citron vert

Noix de Saint Jacques et pousses d'épinard fièdes aux pistaches

Légumes verts au lait de coco

Loup, purée aux fines herbes, jus vanille-citron vert

Foie gras poêlé au chocolat

Fromages

Douces fleurs à découvrir

Atmosphère chocolat et fruits

Chocolat

90€

Pour agrémenter votre menu, sur demande, nous pouvons vous servir du Caviar, vendu au poids.

Pour agrémenter votre menu, sur demande, nous pouvons vous servir de la truffe blanche ou noire, vendue au poids.