

La Mère Germaine en Dégustation

5 séquences 138 euros

Le Panais rôti

La peau en chips et jus de pluches de panais.
Condiment iodé et œufs de truite de nos rivières, menthe fraîche. 28€



Les Couteaux cuits à la minute

Bouillon de cuisson et brunoise de saison.
Crosnes glacés, note acidulée d'orange sanguine. 28€



La Baudroie de Méditerranée maturée à la feuille de Combawa

Sauce matelote au vin rouge de Châteauneuf-du-Pape.
Fleur de chou de Bruxelles rafraîchie au raifort. 42€



Le Pigeon de la Drôme cuit rosé

Radicchio braisé et risotto croustillant de topinambours.
Jus de pigeon tranché à l'huile de laurier. 48€



Note de fraîcheur, imaginée par notre Cheffe Pâtissière,
pour débiter votre dégustation sucrée avec finesse et délicatesse.



Glace au Romarin brûlé et Chocolat amer croustillant

Clémentine Corse fraîche, sauce chocolat aux saveurs Provençales. 18€

OU

La Poire rôtie à l'huile de Marjolaine

Crème glacée et marjolaine fraîche.
La gourmande brioche tressée rafraîchie avec la poire et marjolaine. 18€

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris