

# Découverte de la Mère Germaine

4 séquences 108 euros

## Asperge de Lauris

Citron confit, chèvre frais de chez Josiane Déal MOF.  
Praliné aux pignons de pain et parfum d'agastache. 32€



## Crevette et Morilles, nuance de Vin Jaune

Carpaccio et crevette marinée, crémeux des têtes.  
Morille farcie et Vin Jaune. 42€



## Loup de ligne

Filet et tartare de Loup, déclinaison de petit pois.  
Cerise garnie et son condiment. 52€

OU

## Veau de lait rôti

Haricots verts croquants, ail des ours en condiment.  
Jus de veau iodé et son ris croustillant. 52€



## Tourbé d'un vieux whisky en relief

Le chocolat péruviens de Nicolas Berger et Sureau.  
Sabayon frais au gruée de cacao. 22€

\* À la carte, une alternative végétale de nos différents menus au gré du chef, et du marché est proposée.

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris