

La Mère Germaine en Dégustation

5 séquences 138 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€



Le pigeon de la Drôme cuit rosé

Cuisse confite en croûte d'herbes fraîches.
Condiments Fraise et sureau. 52€



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



Tourbé d'un vieux whisky en relief

Le chocolat péruviens de Nicolas berger et sureau.
Sabayon frais au gruée de cacao. 22€

OU

Rhubarbe confite, thym & violette

Brousse des Roves AOP, granola et condiments fumés.
Crème glacée au thym. 22€

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris