

Découverte de la Mère Germaine

4 séquences 108 euros

Amuse-Bouche & canapé

Asperge de Lauris

Citron confit, chèvre frais du Mont Ventoux.
Praliné pignons de pain et parfum d'agastache. 32€



Crevettes et Fleur de Courgette, nuance d'Agrumes

Carpaccio et crevette marinée, crémeux des têtes.
Fleur de Courgette farcie. 42€



Loup de ligne

Filet et tartare de Loup, déclinaison de petits 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 péruvien de Nicolas Berger et sureau.
Sabayon frais au gruë de cacao. 22€

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

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris