

# La Mère Germaine en Dégustation

5 séquences 138 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€



## **Le pigeon de la Drôme cuit rosé**

Cuisse confite en croûte d'herbes fraîches.  
Condiments Fraise et sureau. 58€



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 péruvien de Nicolas Berger et sureau.  
Sabayon frais au grué 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