



# La Mère Germaine en Dégustation

Menu en 5 séquences, à 138 euros

*Canapé & Amuse-Bouche*



## **Aquarelle de Tomate provençale en fraîcheur**

Acidulée au vinaigre Barolo

Les abricots et le chèvre du Mont-Ventoux en condiment gourmand



## **Crevettes et Fleur de Courgette, nuance d'Agrumes**

Carpaccio et crevette marinée, crémeux des têtes

Fleur de Courgette farcie



## **Loup de ligne**

Filet et tartare de Loup, déclinaison de petits pois

Cerise garnie et son condiment



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

Cuisse confite en croûte d'herbes fraîches

Condiment Fraise et Sureau



Note de fraîcheur imaginée par notre Cheffe Pâtissière  
Pour débiter votre dégustation sucrée toute en finesse



## **Tourbé d'un vieux whisky en relief**

Le chocolat péruvien de Nicolas Berger et sureau

Sabayon frais au gruë de Cacao

OU

## **Rhubarbe confite, thym & violette**

Brousse du Roue AOP, granola et condiments fumés

Crème glacée au thym.

*Prix nets en euros, TVA 10%  
Service compris*



STRASSER RADZIWILL  
MAISONS & VIGNOBLES