



Découverte de la Mère Germaine

Menu en 4 séquences, à 108 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

OU

Veau de lait rôti
Haricots verts croquants, ail des ours en condiment
Jus de veau iodé et son ris croustillant



Tourbé d'un vieux whisky en relief
Le chocolat péruvien de Nicolas Berger et sureau
Sabayon frais au grué de Cacao

Le chef vous propose une alternative végétale à nos menus, au gré du marché.

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

