



Découverte de la Mère Germaine

Menu en 4 séquences, à 108 €

Canapé & Amuse-Bouche



Aquarelle de Tomates provençales en fraîcheur
Acidulée au vinaigre Barolo
Gourmandise d'abricots et chèvre du Mont-Ventoux



Crevettes et Girolles nouvelles de nos sous-bois
Carpaccio et crevette marinée, crèmeux des têtes



Turbot cuit au beurre mousseux de garrigue
Aubergine rafraîchie à la mélisse du jardin
Sauce au fond de cocotte de ratatouille

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*



STRASSER RADZIWILL
MAISONS & VIGNOBLES