



# La Mère Germaine en Dégustation

Menu en 5 séquences, à 138 €

*Canapé & amuse-Bouche*



## **Aquarelle de Tomates provençales en fraîcheur**

Acidulée au vinaigre Barolo

Gourmandise d'abricots et chèvre du Mont-Ventoux en condiment gourmand



## **Crevettes et Girolles nouvelles de nos sous-bois**

Carpaccio et crevette marinée, crémeux des têtes



## **Turbot cuit au beurre moussieux de garrigue**

Aubergine rafraîchie à la mélisse du jardin

Sauce au fond de cocotte de ratatouille



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

Cuisse confite en croûte d'herbes fraîches

Condiment Fraise et Sureau



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

Le chocolat péruvien de Nicolas Berger et sureau

Sabayon frais au grué 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