



La Mère Germaine en Dégustation

Menu en 5 séquences, à 138 euros



Aquarelle de Tomate provençale en fraîcheur

Assaisonnées au Vinaigre de Barolo.
Gourmandise d'abricot 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.



Le Pigeon de la Drôme cuit rosé

Cuisse confite en croûte d'herbes fraîches
Condiment Fraise et Sureau



Les juteuses pêches Provence

Voile tout en croustillance légère la garrigue brûlée et
infusée pour la fraîcheur.

OU

Rhubarbe confite, thym & violette

Brousse du Rove AOP, granola et condiments fumés
Crème glacée au thym.

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

