



Découverte de la Mère Germaine

Menu en 4 séquences, à 108 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.

OU

Noix de côte de Bœuf de Galice mûré dans sa graisse
Fenouils confits, condiment provençal.
Jus de bœuf rafraîchi au fenouil bronze.



Les juteuses pêches Provence
Voile tout en croustillance légère la garrigue brûlée et
infusée pour la fraîcheur.

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

