



Hommage à La Mère Germaine

Entre tradition et modernité

Menu* en 5 séquences ♦ 138 euros

L'Éveil du Palais



La Truite d'Ardèche servie moelleuse

Marinière de Tourteau et Herbes, crèmeux de Corail
Croustillant de pain, vinaigrette de Crustacé



La Saint-Jacques Bretonne cuite à l'Huile de Laurier

Poudré d'Herbes, pulpe d'Agrumes et Huile d'Olives du domaine de Coyeux
Fraîcheur au Safran du Vaucluse



Le Poisson Sauvage cuisiné au Beurre Noisette

Raviole de Rave et Sarrasin, Huître de Camargue
Fumet lié au Beurre d'Herbes et Gin 'Domaine Brunel'



Le Pigeon de la Maison Chabert légèrement 'Fumé – Grillé'

Tartelette de Bruxelles et Champignons
Sucs Tanniques au Châteauneuf-du-Pape. Sauge du jardin



La Poire au poivre Tchuli

Caramel lactique et Châtaignes
Ou

La Vanille Bourbon en Parfait Glacé

Accents d'Agrumes et Herbes locales.



(*) Menu servi pour l'ensemble de la table.

Prix nets en euros, TVA 10%
Service compris



STRASSER RADZIWILL

MAISONS & VIGNOBLES