

Ma Cuisine en Vaucluse

4 séquences 108 euros

Menu servi à l'ensemble de la Table

La Truite d'Ardèche juste cuite,

marinière de Tourteau aux Herbes, Sorbet "Roquette et Moutarde" 32€



Le Foie Gras de Canard grillé à la Noix,

Choux et Pomme crue, pulpe de Topinambours

Consommé infusé au Vin Jaune 52€



Le Poisson Sauvage de Nos Côtes cuit au Four,

Salsifis aux Herbes, Potimarron Syphonné,

sucs d'Arêtes acidulés 52€



Onctueux "Citron et Herbes Fraîches"

Croustillant aux Graines de Courge, pulpe d'Agrumes et Huile d'Olive

du Domaine de Coyeux...22€

ou

Chocolat Ceïba de République Dominicaine

Sablé au grué de cacao, onctueux chocolat, piment d'Espelette.

Sorbet au fromage blanc. 22€

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris