

# 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 Ceiba 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