



Ma cuisine en Vaucluse

Menu en 4 séquences ♦ 108 euros



La Truite de l'Isle sur la Sorgue juste cuit

Marinière de Tourteau aux Herbes.

Sorbet "Roquette et Moutarde



Le Foie Gras de Canard grillé à la Noix

Choux et Pomme crue, pulpe de Topinambours.

Consommé infusé au Vin Jaune



Le Poisson Sauvage de Nos Côtes cuit au Four

Salsifis aux Herbes, Potimarron Siphonné.

sucs d'Arêtes acidulés.



Chocolat Ceiba de République Dominicaine

Sablé au gruë de cacao, onctueux chocolat, piment

d'Espelette.

Sorbet au fromage blanc.

Ou

Onctueux 'Citron et Herbes Fraîches'

Croustillant aux Graines de Courge, Pulpe d'Agrumes et

Huile d'Olives du Domaine de Coyeux



Prix nets en euros, TVA 10%
Service compris



STRASSER RADZIWILL

MAISONS & VIGNOBLES

