

Ma Cuisine en Vaucluse

4 séquences 108 euros

Menu servi à l'ensemble de la Table

La Crevette Caramote de Méditerranée à l'Huile de Laurier

Marinière de Tourteau aux Herbes, Huître de Camargue

Sorbet "Roquette et Moutarde" 32€



Le Foie Gras de Canard grillé aux Epices Douces

Betterave et Sarrasin.

Consommé infusé à la Sauge. 52€



Le Poisson Sauvage de Nos Côtes cuit au Four

Asperge Verte d'Uchaux de la Maison Gallis.

Pulpe de Brocolis, Beurre Battu au Verjus. 52€



Onctueux "Citron et Herbes Fraîches"

Croustillant aux Graines de Courge, pulpe d'Agrumes.

Huile d'Olive du Domaine de Coyeux. 22€

ou

Chocolat Ceiba de République Dominicaine

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

Sorbet au fromage blanc. 22€

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris

Découverte de la Mère Germaine

Chef's Signature Tasting in four movements
108 euros

Menu served for the entire table

Mediterranean Caramote Prawn with Bay Leaf Oil

Crab Marinière with Fresh Herbs, Camargue Oyster
"Arugula & Mustard" Sorbet. €32



Grilled Duck Foie Gras with Sweet Spices

Beetroot and Buckwheat.
Sage-Infused Consommé. €52



Wild Line-Caught Fish from Our Coast, Oven-Roasted

Green Asparagus from Uchaux, Maison Gallis.
Broccoli Purée, Verjus Beurre Battu. €52



Creamy with Lemon and Fresh Herbes

Crispy with Pumpkin Seeds,
Citrus pulp and Olive Oil €22

or

Ceiba Chocolate from the Dominican Republic

Cocoa nib shortbread, smooth chocolate cream, Espelette pepper,
Fromage blanc sorbet €22

Prix nets en euros TVA 10%

