

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 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 Siphonné.
sucs d'Arêtes acidulés. 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 grué de cacao, onctueux chocolat, piment d'Espelette.
Sorbet au fromage blanc. 22€

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris