



Ma cuisine en Vaucluse

Menu en 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"



L'Huître de Bouzigues raidie

Asperges de la Maison Gallis, Condiment Ail noir et Citron confit

Fenouil Sauvage d'Ici.



Le Poisson Sauvage de Nos Côtes cuit au Four

Salsifis aux Herbes, Potimarron Siphonné.

Sucs d'Arêtes acidulés.



Onctueux 'Citron et Herbes Fraîches'

Croustillant aux Graines de Courge, Pulpe d'Agrumes et

Huile d'Olives du Domaine de Coyeux

Ou

Chocolat Ceïba de République Dominicaine

Sablé au grué de cacao, onctueux chocolat, piment

d'Espelette.

Sorbet au fromage blanc.



*Prix nets en euros, TVA 10%
Service compris*



STRASSER RADZIWILL
MAISONS & VIGNOBLES