

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, Bisque onctueuse,
Sorbet "Roquette et Moutarde" 32€



L'Huître Spéciale Tarbouriech raidie

Asperges de la Maison Gallis, Condiment Ail noir et Citron confit
Fenouil Sauvage d'Ici. 52€



Le Poisson Sauvage de Nos Côtes cuit au Four

Pulpe de Brocolis, Sucs de Poisson grillé au Vin rouge et
Sauge, Beurre battu au Verjus 52€



La Rhubarbe et le Thé Darjeeling,

Tartelette de Rhubarbe "Cuite et Crue" au Gingembre
Thé Darjeeling Syphonné... 22€

ou

L'Inspiration autour du Chocolat et Serpolet Sauvage

Selon Léa. 22€

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris