

Menu Gourmet

39 €uros (entrée-plat-dessert)

35 €uros (entrée-plat ou plat-dessert)

Entrées

Oeuf parfait à la truffe noire du Mont Ventoux, brioche croustillante et hollandaise soyeuse (18 €)

ou

Ravioles de gambas, bouillon clair de crustacés, notes de gingembre et citronnelle (18 €)

ou

Foie gras mi-cuit de canard, pain d'épice maison, chutney de poire légèrement épicé (+3 € supplément menu / 20 €)

Plats

Joue de boeuf confite, effilochée et rôtie, purée de panais, légumes et jus corsé (28 €)

ou

Saumon grillé, émulsion de beurre blanc au yuzu, huile d'aneth (26 €)

ou

Filet de boeuf façon Rossini, foie gras poêlé et réduction gourmande (+7 € supplément menu / 35 €)

Fromages

Assiette de fromages (+6 € au menu / 10 €)

Desserts

Mousse pralinée, cœur de poire, croustillant noisette (12 €)

ou

Pavlova, agrumes de saison (10 €)