

Nous vous accueillons dans notre maison,  
Pour une promenade

## « ENTRE VIGNE ET GARRIGUE »

Et vous faire partager  
En toute convivialité  
Notre passion de la Cuisine.

Dimanche 31 mai 2026

**155 €uros**



**Accord mets et vins : 65 euros**

**Prix nets TTC.**

## Menu de la Fête des Mères ...

\*\*\*\*

Quelques mises en appétit...

\*\*\*

Marinade de Légumes croquants et petit pois,  
Vinaigrette Balsamique Blanc et Sorbet des Cosses

\*\*\*

Courgette Fleur du Clos Méjean Farcie, Sandre mariné,  
Mousse de Fenouil,  
Crème de livèche et beignet de Fleur de Courgette

\*\*\*

Goujonnettes de Lotte aux abricots de Rémy Cambe  
Parfum de Cumin, Riz de Camargue soufflé

\*\*\*

Limoncello  
Sorbet bergamote, mousse citron vert

\*\*\*

Pigeon des costières, le coffre rôti sur l'os et la cuisse confite.  
Petit pois de pays et carotte au miel

\*\*\*

Fromage travaillé autour du Pélardon du Gard  
Crumble Thym et Confiture d'Asperges Blanches

\*\*\*

Douceur Amande, Cerise du Ventoux  
Et Son sorbet Griottes

\*\*\*

Mignardises