



## Menu Inspiration

### Père et Fils

Deux Mises en bouche, Une entrée, poisson ou viande et Un dessert au choix : **120 €**

Deux Mises en bouche, Une entrée, poisson, viande et Un dessert au choix : **145 €**

Marinade de légumes Croquants, Sorbet aux Herbes Potagères,  
Bouillon au Balsamique Blanc.

\*\*\*

Crème et tartare de Tomates Cœur de Bœuf,  
Glace à la Moutarde des Papes.

\*\*\*

Truite des Fumades Basse Température et Sandre Mariné aux fines Epices,  
Fenouil, Figues du Jardin, Crème de Kasha et Huile de Feuilles de Figuier.

Ou

L'œuf Bio et le Sparassis Crépu,  
Emulsion de Livèche et Copeaux d'Epaule Ibérique.

\*\*\*

Saint-Pierre, Tempura de Fleur de Courgette du Clos Méjean,  
Risotto d'Epeautre du Ventoux et Sauce Safran du Gard.

Et/Ou

Pièce de Veau fermier rôti,  
Jus Corsé, Lasagne d'Artichauts et Champignons du moment,  
Chèvre frais et Tapenade.

\*\*\*

Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés. (Avec Supplément 18€)

\*\*\*

Autour de la Noisette,  
Croustillant, émulsion Frangelico et Sorbet cacao.

Ou

Duo Pêche Jaune de Barbentane et thé Vert Dilmah,  
Biscuit cuillère et son Sorbet.

\*\*\*

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu Inspiration :

**4 verres de vin (8cl) : 55 €**

**5 verres de vin (8cl) : 68 €**

**Prix nets TTC.**

**Toutes nos viandes Bovines sont d'origine Française.**

Ces menus sont à jour et actualisés régulièrement mais peuvent être soumis à changement de dernière minute



## **MENU CONFIANCE** en 9 services

**180 euros**

Servi pour l'ensemble de la table  
Dernière commande 13h30 au déjeuner et 20h30 au diner

\*\*\*\*\*

Marinade de légumes Croquants, Sorbet aux Herbes Potagères,  
Bouillon au Balsamique Blanc.

\*\*\*

Crème et tartare de Tomates Cœur de Bœuf,  
Glace à la Moutarde des Papes.

\*\*\*

Truite des Fumades Basse Température et Sandre Mariné aux fines Epices,  
Fenouil, Figues du Jardin, Crème de Kasha et Huile de Feuilles de Figuier.

\*\*\*

L'œuf Bio et le Sparassis Crépu,  
Emulsion de Livèche et Copeaux d'Epaule Ibérique.

\*\*\*

Saint-Pierre, Tempura de Fleur de Courgette du Clos Méjean,  
Risotto d'Epeautre du Ventoux et Sauce Safran du Gard.

\*\*\*

Pièce de Veau fermier rôti,  
Jus Corsé, Lasagne d'Artichauts et Champignons du moment,  
Chèvre frais et Tapenade.

\*\*\*

Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés.

\*\*\*

Autour de la Noisette,  
Croustillant, émulsion Frangelico et Sorbet cacao.

\*\*\*

Duo Pêche Jaune de Barbentane et thé Vert Dilmah,  
Biscuit cuillère et son Sorbet.

\*\*\*

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu Confiance :

**6 verres de vin (8cl) 80€**

**8 verres de vin (8cl) 95€**

**Prix nets TTC.**

**Toutes nos viandes Bovines sont d'origine Française.**

Ces menus sont à jour et actualisés régulièrement mais peuvent être soumis à changement de dernière minute.

\*\*\*\*\*