



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.

Melon imprégné et Sandre du Vidourle Mariné aux Fines Epices,
Emulsion citronnée, Beaufort de France et son granité.

Déclinaison de Thon Rouge de Méditerranée,
Tartare et Foie Gras, Tataki, Sushi Provençal,
Aubergine, Soja et Origan.

Ou

Nage Mousseuse de Homard et Son Cappellacci
Au Parfum d'estragon de notre Jardin.

Saint-Pierre, Carottes à la Fève de Tonka,
Risotto d'Epeautre du Ventoux, Sauce Prunes acidulées et Livèche.

Et/Ou

Pigeon de Pornic, Suprême rôti et la cuisse Confite,
Petit Farci de Tomate, Céleri au citron, Jus corsé aux fines épices.

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

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

Ou

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

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 dîner

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

Melon imprégné et Sandre du Vidourle Mariné aux Fines Epices,
Emulsion citronnée, Beaufort de France et son granité.

Déclinaison de Thon Rouge de Méditerranée,
Tartare et Foie Gras, Tataki, Sushi Provençal,
Aubergine, Soja et Origan.

Nage Mousseuse de Homard et Son Cappellacci
Au Parfum d'estragon de notre Jardin.

Saint-Pierre, Carottes à la Fève de Tonka,
Risotto d'Epeautre du Ventoux, Sauce Prunes acidulées et Livèche.

Pigeon de Pornic, Suprême rôti et la cuisse Confitée,
Petit Farci de Tomate, Céleri au citron, Jus corsé aux fines épices.

Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés.

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

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

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.
