



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 Savoie et son granité.

Pressé de Foie Gras et Anchois fumé,
Fleur de courgette de la famille Saint et Vinaigrette Bourgeon de Sapin.
Ou

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

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

Agneau des Alpilles, Comme un Os à Moelle,
Céleri au citron confit et ail noir, Jus aux Aromates.

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

Duo Framboise Ardechoise et sésame Noir en déclinaison,
Emulsion Amande 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 Savoie et son granité.

Pressé de Foie Gras et Anchois fumé,
Fleur de courgette de la famille Sain et Vinaigrette Bourgeon de Sapin.

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

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

Agneau des Alpilles, Comme un Os à Moelle,
Céleri au citron confit et ail noir, Jus aux Aromates.

Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés.

Duo Framboise Ardechoise et sésame Noir en déclinaison,
Emulsion Amande 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.
