

MENU

DEGUSTATION

Servi au **Dîner** et les **Week-ends** et les **Jours Fériés**

Entrée - Poisson - Viande - Fromage - Dessert
63€

Amuse bouche du Chef

Foie gras de canard mi-cuit par nos soins
gel de fraise au jus de sureau et rhubarbe étuvée

Noix de Saint Jacques poêlées
cèleris et pomme verte
velouté d'épinard au cresson

Carré d'Agneau de pays rôti, fumé au thym
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et son jus court

Sélection de Fromages affinés par René Pellegrini
(Les Comptoirs d'Epicure - Apt)

Pâtisserie à la française par Rodolphe Janot
(Saveurs & Créations - Morières-Lès-Avignon)
(un dessert au choix)