

# Inspiration du Marché

## Amuse-bouche

~~~

### **Foie gras de canard poêlé**

Coing confit et noisettes torréfiées

ou

### **Chou farci braisé au jus**

Escargots poêlés des restanques

~~~

### **Cabillaud cuit au beurre moussoux**

Betterave au xérès et tombée d'épinards

ou

### **Veau fermier de l'Aveyron**

Carottes multicolores, jus aux olives de Nyons

~~~

## Pré dessert

~~~

### **Soufflé à la Chartreuse verte**

Sorbet pomme verte

ou

### **Tarte au citron**

Sorbet Faisselle de Royans

## Menu à 48 €

En accords mets et vins à **60 €**  
(vin, eau minérale et boisson chaude)

Servi uniquement au déjeuner en semaine, hors jours fériés et jours de fêtes

Prix nets en euros-taxes et service compris