

Saveurs du Moment

Asperges blanches du Mont Ventoux

Mimosa, poitrine de cochon

~~~

## Carpaccio de Saint Jacques

Mandarine et citron caviar

~~~

Tourte de pigeon et foie gras

Jus réduit

Dos de Saint-Pierre

Barigoule d'artichauts au safran

Encornet rôti

~~~

## Lotte cuite au beurre moussoux

Courges butternut,

Jus aux agrumes

## Chevreau de Pays

Petits pois « à la Française »,

Jus clair

~~~

Filet de veau fermier

Gratin de blettes et oseille,

Jus à la sauge du potager

Plateau de fromages affinés

par Josiane DEAL MOF Fromager 2004 à Vaison la Romaine

Tarte tiède aux marrons

Sorbet cassisfilet

~~~

## Cylindre croustillant au chocolat Gianduja

Noisettes caramélisées et sorbet exotique

~~~

Tarte au citron

Sorbet Faisselle de Royans

3 Voyages : 59 €

4 Voyages : 72 €

5 Voyages : 89 €

A partir de 4 personnes le nombre de Voyages doit être identique pour l'ensemble des convives

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

A la carte : Plat 38 € - Plateau de fromages 15 € - Dessert 16 €

Prix nets en euros-taxes et service compris