



## Saveurs du Moment

**Escalope de foie gras poêlée et cueillette du plateau**  
Emulsion de pomme de terre

~~~

**Tomates multicolores, gaspacho de tomates green zebra**  
Burrata et huile de basilic

~~~

**Gambas sea tiger**  
Consommé de têtes au gingembre, cerises et pêches

**Saint Pierre rôti au beurre**  
Ragout de légumes et coquillages au citron confit

~~~

**Demi-pigeon au sang rôti**  
Risotto d'épeautre et ail noir

~~~

**Pièce de bœuf « Aubrac »**  
Tian de légumes  
Jus réduit lié à l'anchois

**Plateau de fromages affinés**  
par Josiane DEAL MOF Fromager 2004 à Vaison la Romaine

**Abricots poêlés**  
Crème montée à la mascarpone  
Vinaigrette de pulpe d'abricot et amandes fraîches

~~~

**Cylindre croustillant au chocolat Gianduja**  
Noisettes caramélisées et sorbet exotique

~~~

**Soufflé à la Raphaëlle d'Eyguebelle**  
Sorbet Pommes

**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 28 € - Plateau de fromages 15 € - Dessert 16 €**

Prix nets en euros-taxes et service compris