

# Saveurs du Moment

## Escalope de foie gras poêlée et cueillette du plateau

Emulsion de pomme de terre

~~~

## Tarte sablée aux cèpes

Poitrine de cochon, jus au persil

~~~

## Gambas sea tiger

Consommé de têtes au gingembre, cerises et pêches

## Lotte rôtie au beurre

Ragoût de cocos au chorizo, huile de Mélisse

~~~

## Demi-Pigeon au sang rôti

Risotto d'épeautre et ail noir

~~~

## Volaille de Bresse rôtie

Oignons grelots et courge butternut

~~~

## Plateau de fromages affinés

par Josiane DEAL MOF Fromager 2004 à Vaison la Romaine

~~~

## Figue rôtie au porto

Jus de myrtille

Glace à la vanille bourbon

~~~

## Chocolat Guanaja et praliné noisette

Glace à la fève de Tonka

~~~

## 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