



# Tentation

## Grignotage

~~~

### « Source de la Prade »

Saumon de fontaine cuit au sel de Camargue, gelée de cèdre,  
Asperges blanches de la Drôme,  
Crème fraîche épaisse citronnée, rissoles d'œufs

~~~

### « Austral »

Pêche de méditerranée juste cuite,  
Raviole de morue à la brousse et figatelli  
Bouillon d'oignons des Cévennes et feuilles de câpres

~~~

### « Plume »

Canette des Dombes cuit sur carcasse,  
Pétales d'endives « miel gingembre », crèmeux de petit épeautre aux olives de Nyons,  
Jus à la fleur de crocus d'Ardèche

~~~

### « Liane d'ici et d'ailleurs »

Kiwi rafraîchi à la cardamome verte,  
Huile de café mûré, papier de kiwi et glace au café vert

~~~

### « Signature »

Soufflé chaud à la Raphaëlle (VEP) d'Eyguebelle  
Glace « céleri vert, thym »

**74 €**

**Le menu doit être identique pour l'ensemble des convives**

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

Prix nets en euros-taxes et service compris