

EXPRESSION DU TERROIR

Grignotage

Noix Saint-Jacques « plancha » - Emulsion au Noilly-Prat -
Carottes fanes - Orange brûlée

Poitrine de cochon confite - Jus « moutarde d'Ardèche »
Petit épeautre bio - Oignons - Figatelli

Daurade royale de Méditerranée au sel - Pain de céleri - Langue de bœuf -
Bouillon de favouille

Canette fermière, « sauce Cameline » -
Gâteau de choux champignonné - Raisin confit

Le chèvre de La Garde Adhémar en mousse légère -
Glace safran - Melba de copeaux secs

Ou

Fromages affinés des Frères Marchand

Poire et pomme fermentée - Gel de cidre - Granola - Emulsion de foin

Souvenir d'un chocolat viennois - Bonbon « Choco, café » -
Crèmeux - Gavottes - Sorbet cacaoté

Gourmandises...

135€

Ce menu doit être identique pour l'ensemble des convives
Nous tenons à vous informer que le menu peut changer en fonction de l'arrivage.

Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France