



Ô MENU

LA CARTE

LE CHEF

CAFÉTERIE

DIGESTIFS

NOS ARTISANS

TRUSQUIN
Cedric Denaux

MENU DEGUSTATION

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert - 75 €

ENTRÉES

Petit-pois - Pimprenelle

Comme un jardin en pot, autour du petits-pois en panna cotta tendre à la pimprenelle, quelques sauvageonnes, des légumes croquants, un struzel de pécan et un paco des cosses

(ou) Foie gras - Rhubarbe

Foie gras de canard extra "Sud Ouest" pressé à la manière d'un opéra sur un sablé de noisettes, compotée de Rhubarbe, jeunes pousses, glaçis de porto réduit

PLATS

Omble Chevalier - Asperge

Levée d'omble chevalier rôti, à la manière d'un rollmops de risotto crémeux d'asperges vertes et Fonio

(ou) Pigeon MIERAL (Supplément 12 €) *Cedric Denaux*

Le fameux pigeon "excellence", charnu, juteux, cuisiné d'une plante et d'un légume en accord comme une improvisation entre le chef et son second Laurent

Agneau - Ail des Ours

Le filet mignon d'un agneau de lait braisé, feuilles concassées d'ail des ours sauvage, une trace de persils racines, boule d'or et navets violets sautés en persillade Ursinum

FROMAGES

Fromagerie Déal "Meilleur ouvrier de France" à Vaison la Romaine

DESSERTS

Framboise - Violette

Tube craquant d'une crème à la violette sauvage odorata, mousse framboises, sorbet framboise/violettes

(ou) Chocolat - Café

Sablé moelleux amande-café, ganache chocolat au lait Arabica, chocolat pur Caraïbe, gelée cacao

(ou) Chocolat Blanc VALRHONA - Passion

Un peu, beaucoup, passionnément, le parfait chocolat Blanc-passion en turban, gelée passion à peine poivrée, sorbet passion