



Entrée, plat, fromage (ou) dessert 49 €

Entrée, poisson, viande, fromage (ou) dessert 65 €

Forfait accord mets et vins (3 verres) 29 €

Forfait accord mets et vins "Prestige" (3 verres) 39 €

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** (Supplement 12 €) *Cedric Demaux*

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

(ou) **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 (Supplement 10 €)

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

DESSERTS

Le pâtissier rien que pour vous (Pour 2 personnes - Supplement 15€/pers)

En direct de votre table, notre pâtissier fera votre dessert juste sous vos yeux

(ou) **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,