



**Ô MENU**

**LA CARTE**

**LE CHEF**

CAFÉTERIE

DIGESTIFS

NOS ARTISANS

TRUSQUIN  
*Chef-Diamaire*

## MENU DEGUSTATION

### ENTRÉES

#### **Petit-pois - Calament**

*Comme un jardin au printemps, petits-pois parfumé au calament sauvage: mariné, cru, glacé, crémeux, jeunes légumes façon pickles "repiqués" dans un terreau cacao/cacahuètes*

#### (ou) **Foie gras - Ail Confit**

*Foie gras de canard mi-cuit à l'ail nouveau fumé au hêtre, quinoa soufflé, chutney des fraises de Christophe*

#### (ou) **Huître - Bourrache**

*Huître géante de Port-St-Louis, gratinée d'un sabayon champagne/bourrache, tartare d'algues, chanvres*

### PLATS

#### **Rouget - Sureau Noir**

*Filets de rouget, cuit sur la peau aux fleurs de sureau, riz noir crémeux, asperges vertes, tempura des blanches*

#### (ou) **Pigeon MIERAL** ( Supplément 14 € )

*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) **Quasi de Veau - Hysope**

*Le filet de Quasi de veau braisé, piqué d'Hysope, gratiné de crozets gorgonzola, artichauts violets, jus réduit*

### PLATEAU DE FROMAGES

*Fromagerie Déal "Meilleur ouvrier de France" à Vaison la Romaine ( Supplément 10 € )*

### DESSERTS

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

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

#### (ou) **Framboise - Basilic**

*Mousse légère framboise, coeur de basilic, disque de biscuit sans farine au chocolat noir, sorbet framboise/Harara*

#### (ou) **Fraise - Verveine**

*Panier craquant d'une tuile agrume, confit de fraises à la verveine, biscuit pistache, glace huile d'olive ardente*

#### (ou) **Cerise - Agastache**

*Masqué mais pas trop sous une pate sablée chocolat, compotée de cerises à l'agastache anis de son jardin à L, mousseux vanille bio, sorbet fromage blanc*