

Menu Proposé par notre chef Eric Berthillot

Déjeuner du Dimanche 29 mai 2022

« Célébrons les mamans »

LE FOIE GRAS

Le médaillon confit,
Foccacia toastée et compotée de rhubarbe.

LES CREVETTES « OBSIBLUE »

En tartare marinées gingembre et menthe,
Asperges bio de Valaurie,
Emulsion Yuzu.

LE SAINT PIERRE DE GALICE

Rôti dans un beurre à l'ail des ours,
Minestrone de petit épeautre du Ventoux,
Coulis végétal.

LE PIGEON ROYAL

Le suprême rôti, la cuisse farcie aux herbes,
Légumes fanes au miel de Provence, girolles,
Jus réduit aux effluves de réglisse.

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

LA FRAISE DE PAYS

En émincé à l'huile d'olives de Nyons,
Sésame grillé, pétales de meringue à la lavande,
Sorbet fraises.

MIGNARDISES

Menu au tarif de 80 € TTC par personne
(Hors boissons)



Fête des
Mères

Merci de signaler toutes allergies ou intolérances alimentaires au moment de la réservation