

# MENU

## DEGUSTATION

---

Servi au **Dîner** et les **Week-ends** et les **Jours Fériés**

Entrée - Poisson - Viande - Fromage - Dessert  
67€

Amuse bouche du Chef

---

Foie gras de Canard mi-cuit par nos soins  
Aubergine et Tomates vertes acidulées, vinaigrette au citron confit

---

Dos de Lieu jaune rôti  
fondue de Poivrons doux, Haricots coco blancs au pistou,  
pickles de Girolles

---

Carré d'Agneau d'Henri fumé au thym  
déclinaison de Courgettes et sa Fleur farcie d'une fine ratatouille

---

Sélection de Fromages affinés par René Pellegrini  
(Les Comptoirs d'Epicure - Apt)

---

Pâtisserie à la française par Rodolphe Janot  
(Saveurs & Créations - Morières-Lès-Avignon)  
(un dessert au choix)