

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, abricot et
amande acidulé, cubes de Beaufort de Venise

Dos de Loup rôti sur la peau
barigoule d'artichaut poivrée et vinaigrette méridionale

Carré d'Agneau d'Henri fumé au thym,
écrasé de pommes de terre, gourmand et ail confit

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)