

# Menu

## Inspirations

110€

### Asperge verte

« La Voluptueuse » de Mallemort  
Au jambon de montagne, œuf bio  
Et crémeux de champignons au vin Jaune



### Poulpe de Méditerranée

En salade de jeunes pommes de terre  
Aïoli et premières herbes du jardin



### Foie Gras du Gers

Juste poêlé à l'Amaretto  
Griottes et rhubarbe aux amandes



### Pigeonneau

De chez Chabert, en croûte de noix  
Blettes gratinées aux cuisses confites



### Brebis d'Aveyron

En version aérienne  
Huile d'olive fruité vert de Maussane



### Brousse du Rove

Autour du citron jaune  
et du miel de lavande



### Fraises

De la ferme de la Bessonnière  
Crème légère au poivre de Sichuan du jardin

Ce menu peut vous être proposé en version végétale sur demande à la réservation.  
Toute demande de changement non signalée à la réservation sera facturée.