

Menu

Inspirations

120€

Foie gras du Gers

Pressé au jus de Syrah épicé

Brioche aux raisins

Poivre long de Java



Coquille Saint-Jacques

Rôtie au chorizo

Ecume de cèpes émulsionnée au vin jaune



Langoustine

croustillante

Racines d'automne

Jus acidulé



Saint-Pierre

Piqué aux olives

Raviole de butternut aux condiments



Tomme de Brebis

De la ferme des Costes

Confit de figues à la sarriette



Coing du coin

Sur une panna cotta à l'huile de noix

Crumble aux pignons de pin



Noisettes

Déclinées aux agrumes du Vaucluse

Cédrat confit et yuzu

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.