

Menu

Saison

95€

Tomates multicolores de pays

*En millefeuille parfumé à la Scamorza
Lait de burrata au basilic*



Thonine de Méditerranée

*Confite à l'huile d'olive
Haricots cocos aux condiments
Sauce vierge à la tagète*



Cochon fermier du Ventoux

*La longe grillée et laquée au jus
Oignons doux des Cévennes
Premières prunes de pays acidulées*



Chèvre de Rognes

*Au thym du jardin
Gelée au miel de bruyère*



Abricots de pays

*Rôtis aux parfums de garrigue
Crème glacée au romarin
Amandes croustillantes*

*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.*