

Menu Estellan 39 euros



Amuse-Bouche

Le sablé printanier au chèvre frais de Valréas, asperges de pays et légumes primeurs au pistou

Ou

La gaufre au yuzu, rémoulade de céleri et granny Smith, truite des Sorgues fumée par nos soins

Le filet de dorade Sébaste, risotto de riz noir Bio, tomates cerise confites, coulis d'herbes fraîches

Ou

La selle d'agneau IGP Ecosse rôtie aux herbes de la garrigue, crème d'ail nouveau, oignon farci de Boulgour aux petits légumes

L'Entremets à la fraise de Carpentras, biscuit au citron vert et sorbet mojito

Ou

L'assortiment de glaces et sorbets, fruits frais et meringue Suisse parfumée à la violette

Menu Gourmand 49 euros

Amuse-Bouche

Terrine de foie gras de canard maison, rougail de fraises, brioche toastée

Le médaillon de lotte à la plancha, Quinoa aux asperges et fenouil, jus de crabe vert

Le biscuit coulant au chocolat Dulcey et noisette, glace bulgare

Si vous souhaitez inclure un fromage dans votre menu

Fromages de Josiane Déal (*fromager affineur, Meilleur Ouvrier de France à Vaison la Romaine*)

★ La trilogie de fromages de brebis et de chèvre de Provence, Confiture Maison - supplément 6€

★ L'assortiment de fromages affinés - supplément 8€