

Carte Automne



Les Entrées

- Cylindre champagne / concombre, mousse d'Epoisse et biscuit cacahuètes / rosette 14€
- Velouté de potimarron aux girolles grillées, brunoise de magret et huile de foie gras 18€
- Feuilleté de gambas à la poire, tomates cerises au balsamic et salade d'herbes 17€
- Foie gras pôelé sur pain d'épices, pommes caramélisées, citron confit et salade aromatique 19€
- Dôme de légumes grillés en gelée, espuma de basilic et chips de parmesan 15€

Les Plats

- Mille feuille déstructuré de quinoa et Saumon, légumes de saison et sauce à l'orange 26€
- Magret de canard aux patates douces et cacao, émulsion de Kumbawa 27€
- St Jacques Rossini, polenta au romarin snackée et jus corsé de cèpes 29€
- Carré d'Agneau rôti, pomme de terre farcie au chou et jus de poivrons doux 32€
- Poisson entier ou sélection bouchère du chef 28€
- Risotto crémeux à la truffe, concassé de noix et chips croquantes 24€

Les Fromages « Lou Canesteou » à Vaison la Romaine

- L'assortiment de fromages affinés 12€
- La trilogie de fromages de chèvre et brebis, confiture Maison 10€

Les Desserts au choix

- Entremets autour du marron sur génoise à la framboise 12€
- Mousse de betterave et chocolat blanc, glace surprise et fruits de saison 12€
- Verrine de crème légère à l'orange, crumble et tuile menthe fraîche 12€
- Délice au caramel beurre salé et chips de chocolat, fruits secs 12€



Grégory De Mattéo