

Menu Lavande

37,00 Euros

Prix à la Carte

Mise en Bouche de Saison /...

•••

Foie gras de canard, chutney de figes 15,00

ou

Saint-Jacques et gambas poêlées, risotto au chorizo,
une bisque de carcasse 18,00

ou

Une brouillade, truffe fraîche «Tuber melanosporum» et
copeaux de parmesan, huile d'olive de Nyons
(Supplément 5.00 euros au menu) 23,00

•••

Le filet de loup en marinère aux moules
de Bouchot 23,00

ou

Souris d'agneau cuite longuement aux épices,
jus perlé à l'huile d'olive de Nyons 23,00

ou

Filet de boeuf «charolais», un jus aux échalotes confites
(supplément 7.00 euros) 30,00

(en accompagnement quelques légumes au sautoir)

•••

Assortiment de Fromages 9,00

ou

Nougatine glacée aux Amandes, coulis de mangue ... 9,00

ou

Biscuit coulant au Chocolat, caramel de cacao,
glace vanille 9,00

ou

La Tarte au citron et orange, sorbet mandarine, caramel
au gingembre 9,00

Servi tous les jours

Viandes d'origine française, d'Union européenne et néo-zélandaise.

Les prix indiqués - exprimés en euro - s'entendent TTC (TVA incluse au taux de 7.00 %) service compris.

Restaurant fermé le samedi midi et le dimanche soir