

Menu Luberon



56 €



Amuse-bouche
Appetizer

Velouté tiède de châtaignes et noisettes, blanc vapeur truffé*
*Warm chestnut and hazelnut velouté, steamed truffle-flavoured whipped egg white**

Suprême de pintade fermière rôti aux herbes, panais, chorizo, jus corsé
Roast free-range guinea fowl supreme with herbs, parsnip, chorizo, rich jus

Crèmeux chocolat au lait, pomme Golden au caramel de soja
Milk chocolate cream, Golden apple with soy caramel

Accord mets & vins (3 verres 10cl)
Food and wine paring (3 glasses, 10cl each)

25 €

* Truffe d'été (*Tuber aestivum*) / * Summer truffle (*Tuber aestivum*)

Les prix sont nets et le service compris / Prices are net and service is included

Origine des viandes : France et Espagne. « Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition, et nous vous remercions de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire. »

Origin of meats: France. "Our dishes are prepared using fresh, seasonal products. For quality reasons and depending on availability, we reserve the right to modify their composition. Please inform us of any allergies or dietary restrictions."