

MENU CREATION

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Served for the whole table.

75 €

Poireaux

Poireaux cuits en basse température, torrification de pain, vinaigrette wakame à l'orange

Espuma d'huitres

Leeks cooked at low temperature, roasted bread, orange wakame
vinaigrette, Oyster foam

Loup de Méditerranée

Fenouil en étuvée et braisé, Ail IGP de la Drôme en fine purée,
Hollandaise au charbon végétal

Local Seabass, steamed and braised fennel, fine puree of IGP garlic,
hollandaise sauce with vegetable coal.

Rhubarbe Fraise

La Rhubarbe pochée au shiso et son sorbet rafraichissant, Fraise en différentes textures

Poached Rhubarb in shiso and its refreshing sorbet, Strawberry in different textures

Prix net, service compris -Net prices, service included