



Menu en 2 temps 35€
(Sauf samedi soir & jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€
(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Gaspacho de melon de Cavaillon,
Gel citronné, craquant de Speck séché

Carpaccio de poulpe,
Pomme Granny Smith, anis vert et fenouil

Tomates « Torino » rôties,
Sorbet Basilic maison, espuma Burrata

**** ** ***

Filet mignon de cochon en croûte d'herbe,
Girolles, pommes de terres Grenaille, petits pois et cassis

Dos de Maigre de ligne,
Légumes confits, huile vierge, espuma de Parmesan

Suprême de Pigeon,
Tomates farcies d'un taboulé Libanais, Eryngii (*pleurotes*) grillées

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Forêt noire revisitée
(Cerises, ganache au kirsch, moelleux chocolat)

Mille-Feuille d'abricots rôtis au miel et Romarin,
Sorbet Litchi

Fraises Gariguettes, ganache yuzu et pistache en 3 façons

- *Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier (Tarif selon cuvée du moment)*
- *Accord mets et vins (3 verres) ...25 €*