



ENTREES

- Les betteraves de M. Charransol, cuites au four, chèvre de Grignan en 2 façons : en tartine et en crémeux acidulé
- Filet mignon de porc comme un rôti, un chutney d'ananas et d'abricots secs, mayonnaise au curry
- Longe de thon albacore en tataki, sauce onctueuse légèrement sucrée façon japonaise

PLATS

- Magret de canard cuit rosé, caramel d'épices, semoule aux légumes d'été
- Quasi de veau lentement braisé dans son jus, écrasé de pomme de terre à la truffe d'été
- Faux filet de bœuf en buchette, risotto croustillant, légumes cuisinés au jus
- Filet de bar en ballotine, aux parfums de chorizo, crevettes grillées, jus façon bouillabaisse et sa rouille
- Filet de daurade royale poêlée, sauce agrumes et légumes croquants marinés minute à l'huile d'olive et citron
- Assiette végétarienne, avec les produits du terroir et de saison

DESSERTS

- Pastilla tiède au chocolat, fruits secs au beurre demi-sel, crème glacée caramel
- Pavlova, glace vanille, abricots et pêches de la ferme
- Crème mascarpone aux parfums de citron vert façon tartelette, les fruits rouges du moment, sorbet framboise
- Assiette de fromage de chèvre de Grignan

Pour accompagner votre dessert : Vin de dessert doux « Le Fruit Défendu (2022) »
(12cl, 6.00€ TTC)



ENTREES

- Les betteraves de M. Charransol, cuites au four, chèvre de Grignan en 2 façons : en tartine et en crémeux acidulé
- Filet mignon de porc comme un rôti, un chutney d'ananas et d'abricots secs, mayonnaise au curry
- Longe de thon albacore en tataki, sauce onctueuse légèrement sucrée façon japonaise

PLATS

- Magret de canard cuit rosé, caramel d'épices, semoule aux légumes d'été
- Quasi de veau lentement braisé dans son jus, écrasé de pomme de terre à la truffe d'été
- Faux filet de bœuf en buchette, risotto croustillant, légumes cuisinés au jus
- Filet de bar en ballotine, aux parfums de chorizo, crevettes grillées, jus façon bouillabaisse et sa rouille
- Filet de daurade royale poêlée, sauce agrumes et légumes croquants marinés minute à l'huile d'olive et citron
- Assiette végétarienne, avec les produits du terroir et de saison

DESSERTS

- Pastilla tiède au chocolat, fruits secs au beurre demi-sel, crème glacée caramel
- Pavlova, glace vanille, abricots et pêches de la ferme
- Crème mascarpone aux parfums de citron vert façon tartelette, les fruits rouges du moment, sorbet framboise
- Assiette de fromage de chèvre de Grignan

Pour accompagner votre dessert : Vin de dessert doux « Le Fruit Défendu (2022) »
(12cl, 6.00€ TTC)