

La Mère Germaine en dégustation

5 séquences



Betterave de Châteauneuf-du-pape fumée à la baie de Genévrier
sorbet betterave et sa soupe au vinaigre de framboise,
agrémentée de Mimolette extra-vieille



Crevette marinée saisie à la perfection,
associée avec le crémeux de tête et la suavité du raisin frais
(supplément Caviar osciètre de la maison Prunier 10€)



Baudroie de Méditerranée maturée à la feuille de Combawa,
sauce matelote au vin rouge de Châteauneuf-du-Pape, servie avec des fleurs de
choux de Bruxelles rafraîchies au raifort



Poitrine de porc du Mont Ventoux,
mariné aux herbes de notre jardin, accompagnée de son rouleau de pomme de
terre à l'ail noir et à sa mayonnaise à la coriandre et jus de veau

Ou

Lièvre à la Royale et sa purée de pomme de terre truffée,
nappé d'une sauce lièvre au cassis et vin de Châteauneuf-du-Pape
(supplément 20€)



Note de fraîcheur, imaginée par notre Chef Pâtissier,
pour débiter votre dégustation sucrée avec finesse et délicatesse



Voyage à travers la Provence et les îles,
à la découverte des agrumes et des herbes typiques de la région

Ou

Pomme du terroir cuite à l'étuvée
parfumée au Genièvre et citronnelle, coeur de noisette croquant et pomme confite
Enrobée d'une sauce caramel Dulce onctueuse

* A la carte, une alternative végétale du menu dégustation au gré du chef, et du marché est proposée.

Prix nets en euros tva 10%, service compris

