

# Les odeurs et couleurs de l'Automne 2022

Une surprise du chef se glissera dans votre menu

Mise en appétit,

Cèpe rôti,

Bonbon d'Huître, persillade, et condiment cacahuète.

Ou

Céviché de Truite au piment d'Espelette,

condiments avocat et tarama, boulgour et ris d'agneaux au beurre d'anchois.

---

Barbue cuite sur l'arête,

Déclinaison de chou-fleur, sauce houblonnée.

---

Agneau de nos plateaux,

Barigoule de girolles et coquillages, pommes grenailles.

Ou

Lapin en deux façons : le râble farci aux olives de Nyons et l'épaule braisée et laquée,

Crèmeux et croutons de polenta, et condiment de chorizo.

---

Pré dessert

---

Autour de la figue, praliné de pistache et sorbet réglisse.

Ou

Tartelette de Melon,

pesto d'estragon et glace amande.

Ce menu vous est proposé à 90 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 8€.

## PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Cèpe rôti,

Bonbon d'Huître, persillade, et condiment cacahuète.

Ou

Céviché de Truite au piment d'Espelette,

Condiments avocat et tarama, boulgour et ris d'agneaux au beurre d'anchois.

---

Lieu jaune de ligne,

Fenouil en déclinaison, fleurette au yuzu, condiment curcuma, croustillant de riz

Ou

Lapin en deux façons : le râble farci aux olives de Nyons et l'épaule braisée et laquée,

Crèmeux et croutons de polenta, et condiment de chorizo.

---

Pré dessert

---

Autour de la figue, praliné de pistache et sorbet réglisse.

Ou

Tartelette de Melon,

pesto d'estragon et glace amande.

Ce menu vous est proposé à 68 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 8€.