

Expression du Terroir

Grignotage

~~~

### « Rossa »

Rouget de petite pêche juste cuit,  
Courgette grillée et pâte de cacahuète,  
Gelée de tête au parfum de citronnelle, verveine

~~~

« Plein Air »

Cochon du Ventoux fondant et peau croustillante,
Prunes rôties, crémeux de boudin,
Et Laque miel gingembre,

~~~

### « Azur »

Pêche de Méditerranée du moment,  
Feuille à feuille de pommes de terre douce, condiment de tomate,  
Bouillon de bouillabaisse au safran d'Ardèche

~~~

« Le Colombier et le Pigeonnier »

Pigeonneau fermier de la Drôme, cuit sur carcasse,
Onctueux petit épeautre aux giroilles
Cuisse confite et truffes d'été,

~~~

### « Le comptoir aux fromages des Frères Marchands »

Chutney et confiture maison, pain toasté

~~~

« Cabosse »

Légèreté chocolatée origine Mexique 66%
Crémeux au poivre long, lait fumé et cacao glacé

~~~

### « Rouge vif »

Parfait glacé au jus de betterave et fraises marinées à la gelée de cèdre

**92 €**

**Le menu doit être identique pour l'ensemble des convives**

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

Prix nets en euros-taxes et service compris