

Tentation

Grignotage

~~~

### « Sauvage »

Crevettes roses de Méditerranée « Plancha »,  
Condiment de haricot vert au Pistou  
Crique moderne et bouillon de pommes boulangères

~~~

« Azur »

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

~~~

### « Plateau du Coiron »

Carré d'agneau laiton rosé,  
Raviole de chèvre frais aux herbes,  
Texture d'artichaut poivrade, jus anisé

~~~

« L'Oléastre »

Travail de plusieurs textures sur l'amande de la Drôme et l'olive noire de Nyons,
Glace au lait de chèvre

~~~

### « Rouge vif »

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

74€

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France