



MENU DÉGUSTATION - VÉGÉTALIEN

Des Cévennes à la Camargue et de la garrigue à la Méditerranée

Par le chef Laurent Cherchi

MISES EN BOUCHE

BETTERAVE AU FUMOIR, JUS ACIDULÉ, ANETH
BROCOLI, GRAINE DE MOUTARDE PICKLES, CHAMPIGNON

Plats

PATATE DOUCE ET POTIMARRON DE COSTEBELLE, AGRUMES
PANAI ET CAROTTE JAUNE DE PROVENCE, POIRE GUYOT, NOIX

Pré-dessert

FIGUE NOIRE, NOIX DE CAJOU, FEUILLE DE FIGUIER, SAUCE TANNIQUE

Desserts

SORBET CACAO, CHOCOLAT FUMÉ, PIMENT D'ESPELETTE

LA TRAVERSÉE D'OBIONE - 43€

Accord mets & vins : 28€

—

L'HORIZON D'OBIONE - 55€

Accord mets & vins : 35€

Prix taxes et service compris

Le menu est sans gluten et adapté aux végétaliens.