



MENU DÉGUSTATION - VÉGÉTARIEN

Des Cévennes à la Camargue et de la garrigue à la Méditerranée
Par le chef Laurent Cherchi

MISES EN BOUCHE

Entrées

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

Plats

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

Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS, PRUNE SAUVAGE
- SUPPLÉMENT 9€ / AVEC ACCORD 14€

Desserts

FIGUE NOIRE, GLACE DE CAJOU, FEUILLE DE FIGUIER, SAUCE TANNIQUE
SORBET CACAO, CHOCOLAT FUMÉ, PIMENT D'ESPELETTE

MIGNARDISES

LA TRAVERSÉE D'OBIONE - 43€

Accord mets & vins : 28€

L'HORIZON D'OBIONE - 55€

Accord mets & vins : 42€

Prix taxes et service compris

Le menu est sans gluten et adapté aux végétariens.
Pour les autres régimes, merci de prévenir l'équipe en amont.