



MENU Saint Valentin

DES CEVENNES A LA CAMARGUE ET DE LA GARRIGUE A LA MEDITERRANEE
PAR LE CHEF LAURENT CHERCHI

Crackers de riz sauvage

Fine tartelette, harissa, olive de Nyons

Bouillon d'obione

Saint-Jacques, Sabayon aux sucs d'agrumes, Genièvre

Royale d'anguille fumée, Chou-fleur, Pruneau, Raifort

Lotte rôtie, Carotte, Panais, Pamplemousse, Beurre blanc aux sucs d'arêtes

Volaille Cathare, Salsifis rôtis, Poire, Noix, Jus au Rancio sec

Brillat savarin truffé, Jeunes pousses

Pomme, herbes fraîches, Cassis lactofermenté

Clémentine, Datte, Yaourt, Kumquat

Chocolat chaud, Chicorée, Cacao, Graine de café

Clapas, citron, thym du pic saint loup

Chocolat noir, thé d'Aubrac

L'HORIZON D'OBIONE - 90 €

Accord mets & vins : 42€

*Prix taxes et service compris
Le menu est sans gluten*