



MENU DÉJEUNER

Entrée

Poireau confit, Anguille fumée,
Pomme acidulée, Cresson

-

Plat

Jarret de Cochon Tirabuix Pressé,
Blue belle, Brocoli, Moutarde

-

Fromage

Sélection de fromages affinés, prune sauvage
supplément 10€ / avec accord 14€

-

Dessert

Glace à la Noix, Poire Guyot,
Amande

MENU 2 TEMPS 26€

-

MENU 3 TEMPS 31€

MENU DÉJEUNER DÉGUSTATION

Mises en bouche

-

Entrées

Tomate des Jardins de Costebelle,
Tourteau, Pastèque,
Jus d'étrilles acidulé

Ou

Aubergine blanche, Agneau des
Pyrénées, Lentille, Obione

-

Plat

Pêche du Jour, Poivron, Cébette,
Sauce aux Anchois de Collioure

-

Fromage

Sélection de fromages affinés, prune sauvage
supplément 10€ / avec accord 14€

-

Pré-dessert d'été

-

Desserts

Figue, Glace à la feuille de figuier
des Cévennes, Jus tannique

Ou

Café à froid, Chocolat blanc caramélisé,
Dacquoise amande

-

Mignardises

L'OBIONE (3 temps) - 45€

Accord mets & vins : 21€

LA TRAVERSÉE D'OBIONE

(4 temps) - **55€**

Accord mets & vins : 28€

Prix taxes et service inclus

Les menus sont sans gluten et peuvent être adaptés, à la demande, aux végétariens.

Pour les autres régimes, merci de prévenir l'équipe en amont.