



**RESTAURANT GASTRONOMIQUE
CARTE ET MENUS**

SYMPHONIE GOURMANDE AU FIL DES SAISONS
VOTRE PARTITION EST COMPOSÉE PAR VOS PROPRES SOINS

25 EUROS EN DEUX TEMPS (2 PLATS)
uniquement le midi en semaine hors jours fériés

31 EUROS EN TROIS TEMPS (3 PLATS)

38 EUROS EN QUATRE TEMPS (4 PLATS)

15 EUROS MENU ENFANT (PLAT + DESSERT)

LES ENTREES

Courgette fleur farcie d'une mousseline de volaille,
rouget au basilic et tomates anciennes, crème de champignons frais.
(Origine France)

Ou

Œuf cuit à basse température, foie gras poêlé
et saladette d'asperges du pays.
(Origine France, maison Rougié)

LES PLATS

Dos de cabillaud cuit à basse température, émulsion de langoustines.
(Origine Atlantique centre est)

Ou

Déclinaison autour du bœuf Aubrac en trois cuisson :
La joue, le paleron et le filet.
(Origine France, Maison Arcadie)

LES FROMAGES DE MME DEAL (M.O.F.)
A VAISON LA ROMAINE

LES DESSERTS

Moelleux coulant au chocolat Saint Domingue 70 % et son sorbet du moment.

Ou

Délice au citron de Menton et fraises de Capentras.

Ou

Fine tarte aux fraises revisitée, saveur pistache, vanille,
sorbet fraise et crème légère au mascarpone.

Ou

Panaché de sorbet.

Ou

Crème brûlée au romarin.

Le pain est cuit par nos soins.

Les glaces et sorbets sont fait maison.

Les menus sont susceptibles de changer suivant l'arrivage
car nous travaillons uniquement des produits frais.

MENU DECOUVERTE

(menu uniquement sur réservation, servi pour l'ensemble de la table)

60 euros/ personne hors boissons

MENU «TEXTURES ET SAVEURS»

PRELUDE GOURMAND

TRILOGIE AUTOUR DU VEGETAL

TRILOGIE AUTOUR DE LA MER

TRILOGIE AUTOUR DE LA TERRE

LES PRE-DESSERTS

LES GOURMANDISES DU CHEF

Nous vous proposons un accord mets et vins avec un forfait de 15 euro en association avec les
vins de la cave des Vignerons de Beumes de Venise.