

Jeudi 20 avril

Menu
"Diner Vigneron"

Mise en bouche

Saumon gravlax | Agrumes et citron vert
PETITE ARVINE « LEYTRON » 2022

Entrée

Asperges vertes du Vaucluse | Morilles au jus | Jaune d'œuf confit
HEIDA 2020

Poisson

Saint-Pierre rôti | Purée de brocolis | Brocoletti grillés
PETITE ARVINE 2015

Viande

Filet de canard aux épices | Salsifis | Purée d'oignons doux
SYRAH 2016

Fromage

Sélection de fromages affinés | Fromagerie Bruand
ERMITAGE 2012 OU CORNALIN 2010

Dessert

Sablé | Crème au fromage blanc
Rhubarbe confite à la vanille | Glace au yaourt acidulée
PETITE ARVINE « LEITMOTIVE » 2018

155.-

6 dl de vin par personne
Minérales et boissons chaudes

MENU SIGNÉ PAR LE CHEF
JULIEN POULAIN

