

Expression du Terroir

Grignotage

~~~

### « Une des Huit... »

Tentacule de poulpe grillée, citron brûlé et figatelli  
Ratatouille en raviole et jus de poivron rouge  
Huile de laurier frais

~~~

« Plein Air »

Poitrine de cochon du Ventoux caramélisée,
Pulpe de brocolis aux cornichons et feuilles de câpres,
« Pied et sauge » en beignet laqué

~~~

### « Azur »

Pêche du Grau-du-Roi du moment,  
Pâte de haricots verts et pâtissons rôtis,  
Hollandaise légère à la feuille de tagète

~~~

« Wagyu »

Le persillé grade 9/10 cuit à la plancha
Feuille à feuille de pomme de terre agata, girolles au jus
Crique moderne au caviar de jambon

~~~

### « Le comptoir aux fromages des Frères Marchands »

Chutney et confiture maison, pain toasté

~~~

« Figo »

Figue noire d'Ardèche confite en croûte de meringue,
Texture de noix de Grenoble et glace à la feuille de figuier

~~~

### « Cabosse »

Entre deux, biscuit cacao,  
Crèmeux chocolat Mexique 66% et glace à la cardamome noire

**92 €**

**Ce menu peut être servi en accord mets et vins à 172€**

**Le menu doit être identique pour l'ensemble des convives**

Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France et en Espagne

Prix nets en euros-taxes et service compris