

# Tentation

## Grignotage

~~~

### « Rosso »

Gambero de Méditerranée « Plancha »  
Condiment de fenouil sauvage et pâte de cacahuète  
D'autres en crues au parfum de citronnelle et verveine

~~~

### « Azur »

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

~~~

### « Le Colombier et Le Pigeonnier »

Pigeon fermier de la Drôme cuit sur carcasse  
Onctueux petit épeautre aux amandes et fromage frais  
Marmelade d'abricot, jus au safran d'Ardèche

~~~

### « L'Oléastre »

Travail de plusieurs textures sur l'amande de la Drôme et l'olive noire de Nyons,  
Glace au lait de chèvre

~~~

### « Sauvage »

Myrtilles de l'Ardèche au jus servi tiède,  
Glace à la tanaisie

74€

**Ce menu peut être servi en accord mets et vins à 134€**

**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