

# Expression du Terroir

## Grignotage

~~~

### « Lisette »

Jeune maquereau cuit vapeur, parfum d'orange  
Feuille à feuille de betterave anciennes et poire  
Légèreté à la betterave glacée

~~~

### « Plein Air »

Poitrine de cochon du Ventoux caramélisée  
Pulpe de carottes au « sansho » et confite  
« Pied et sauge » en beignet laqué

~~~

### « Marin »

Pêche de Méditerranée du moment  
Petit fenouil de Monsieur Bardaine cuit dans ses feuilles et tiges  
Condiment tomates confites et cacahuète  
Une sauce choron

~~~

### « Le Colombier et le Pigeonnier »

Pigeon fermier de la Drôme rôti sur carcasse  
Potimarron et figues sauvages, jus au « Chaï impérial »  
Pâté croûte de cuisses et abattis

~~~

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

Chutney et confiture maison, pain toasté

~~~

### « Cabosse »

Dans l'esprit d'une tarte chocolatée,  
Crèmeux de « Sao Tomé », fève de cacao fermentée et glacée  
Muscovado émulsionné

~~~

### « Avec et sans pépins »

Raisins « Noir et Blanc » au naturel  
Verjus au basilic pourpre, Framboise pépins  
Crème glacée « Fior di Latte » et voile de meringue

**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