

Dîner Juin-Juillet 2018

Menu Dégustation 61€

Fleur De Courgette, Aubergine, Brousse et Miel

Rouget en Portefeuille, Fenouil à l'orange, Soupe
de Roche, Siphon Pastis

Pêche du Jour Rôtie, Variation Petit Pois-
Carottes, Citron

Raviole Maison de Gardianne de Taureau AOP,
Gastrique à L'Abricot

Crème Brûlée, Nougat Glacé et Fruits Rouges