

Dîner Dégustation Mi -Novembre à Mi-Décembre 2018

Menu Dégustation 61€

Huitre de Bouzigues N°1 Fumée au Thym,  
Déclinaison de citron, « Infusion » de Thym Citron

---

Soupe à l'Oignon Rouge Au Safran,  
Tartine Végétale au Chèvre

---

Pêche du Jour Rôtie, St Jacques, Oursin, PDT Safranée,  
Poireaux « Brûlé », Soupe de Roche Réduite

---

« Lou Fassum » à la Venaison, Vinaigrette au Cidre

---

Mandarine, Café, Chocolat...

Dîner Dégustation Mi -Novembre à Mi-Décembre 2018

Menu Dégustation 61€

Huitre de Bouzigues N°1 Fumée au Thym,  
Déclinaison de citron, « Infusion » de Thym Citron

---

Soupe à l'Oignon Rouge Au Safran,  
Tartine Végétale au Chèvre

---

Pêche du Jour Rôtie, St Jacques, Oursin, PDT Safranée,  
Poireaux « Brûlé », Soupe de Roche Réduite

---

« Lou Fassum » à la Venaison, Vinaigrette au Cidre

---

Mandarine, Café, Chocolat...