

**BALADE EN
LUBERON 50€**

MENU EN 3 SERVICES

**PROMENADE EN
PROVENCE 65€**

MENU EN 4 SERVICES

FROMAGES 8€

SELECTIONNES ET AFFINES
PAR LA MAISON PELLEGRINI

**PRIX TTC EN €,
SERVICE INCLUS**

ENTREES

LA TRUITE DE L'ISLE

*Raidie au sel, huile de feuilles de figuier,
transparence de livèche et figues vertes*

LE NID DES BORDS DE SORGUE

*Jaune d'œuf crémeux, émulsion au lard fumé,
potimarron, fricassée des sous-bois, huile de
graines de courge*

TARTARE DE CHEVREUIL

*Betterave en crémeux, croustillante et crue,
coulis de myrtilles, vinaigrette à la genièvre*

PLATS

DOS DE SANDRE

*Crème de panais au chocolat blanc, salsifis
caramélisés, jus réduit au vin jaune*

FILET DE CANARD SERVI ROSÉ

*Laqué aux épices et miel de lavande, mousseline de
carottes, réduction d'orange et jus de canard*

LE SUPREME DE PINTADE

*Jus infusé au foin, crémeux de maïs, polenta
croustillante, maïs soufflé au vinaigre de framboise*

DESSERTS

LA FIGUE DU LUBERON

*En compotée, confite et crue, biscuit
moelleux, glace à la feuille de figuier, gavotte
aux épices*

DOUCEUR DE BREBIS

*Mousse et crème glacée au lait de brebis,
compotée de fruits noirs à la sarriette*

CHOCOLAT NOIR DE TANZANIE

*Mousse légère à la bière "Encre Noire",
sorbet poire, sarrasin grillé*