



Menu de Pâques

49,90€

Mise en bouche

Cromesquis de fromage de brebis, huile de basilic

Entrées

Duo d'asperges rôties, royale, feuilleté croquant,
crème de morilles, huile d'herbes

ou

Foie gras mi-cuit, chutney d'oignons nouveaux
au miel de Provence, petite brioche

Plats

L'agneau confit en cuisson longue,
cocotte printanière de légumes, jus au marc de Provence

ou

Calamar farçi en terre et mer, crème de crustacés,
polenta snackée et petits légumes

Desserts

Feuilleté de fraises de Carpentras,
diplomate au chocolat blanc, crème anglaise au thym

ou

Fromage de chèvre du Ventoux,
confiture de figues de Provence