



NOS MISES EN BOUCHE

SOUPE DE LAIT DE POULE BIO
au lard

MI-CUIT DE HOMARD BLEU DE CHAUSEY
krampouz de châtaignes

PREMIÈRES ASPERGES DE VAUCLUSE / PÊCHE DU JOUR AU LAIT DE RIBOT
caviar de Sologne

RIZ FAÇON ALBUFÉRA
enrichi d'un crémeux de boudin blanc

TRUFFE NOIRE DU VAUCLUSE / COMTÉ 18 MOIS
au parfum de vin d'Arbois

CROQUANT DE PAMPLEMOUSSE
confit et cru

POIRE "PASSE-CRASSANE" CONFITE AU NATUREL
crème de cerfeuil tubéreux / sorbet poire

RAFRAÎCHI DE CHOCOLAT NOIR
carambar aux éclats de cacahuète grillée

360€ - 8 plats
hors boissons

Ce menu est servi uniquement au dîner en petites portions pour l'ensemble des convives de votre table