

LAVANDIN

Lavandin, une parenthèse gastronomique et gourmande
au cœur du Château Les Oliviers de Salettes.

L'hiver, dans l'atmosphère chaleureuse de notre salle
voutée de pierres ou les beaux jours venus à l'ombre
d'arbres centenaires sur notre terrasse panoramique,
goûtez à une cuisine généreuse, créative et raffinée, qui
s'attache à valoriser ce que notre terroir a de meilleur, au
fil des saisons.

ES MENUS

3 TEMPS 65€ | 4 TEMPS 85€

ES ENTRÉES

Royale de volaille et foie gras,
champignons poêlés, sauce poulette

Saint-Jacques et moelle snackées, crémeux
de champignons

ES PLATS

Blanc de cabillaud, jeunes poireaux rôtis,
coquillages au beurre noisette, bouillon lié

Le pigeon de la Drôme, topinambour,
jus corsé

E FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe noire
Supplément : 12€

ES DESSERTS

Craquant chocolat, sorbet pur cacao,
marmelade d'orange amère

Rencontre entre la noisette, le chocolat et
la vanille