



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.

Notre équipe vous accueille au dîner, de 19h30 à 21h30, du mercredi au samedi inclus, et au déjeuner, de 12h30 à 14h00, le dimanche.



Le Menu de Pâques

5 temps 85€

Mise en Bouche

**Oeuf cocotte, poêlée de pleurotes,
mousse de lait infusée à l'huile de truffe de Monsieur Galis**

Pour Commencer

**Gravlax de truite d'Ardèche aux agrumes,
gelée de betterave**

Ensuite

**Cromesquis de ris de veau,
chou rouge et pomme Granny, jus au vieux balsamique**

La Viande

**Canon d'agneau en croûte d'herbes, lissée de pomme
de terre à l'ail des ours, jeunes carottes et jus corsé**

Le Dessert

Ceci n'est pas un oeuf

Prix en € - Taxes et service compris
Viande origine France - Liste des allergènes consultable sur demande

AVANDIN