



Les Menus

 Premier pas d'Hiver

 Coquilles camarguaises, fraîcheur herbacée à la chartreuse

 Escargot de roche, choux printaniers et crémeux noisette

Gambas du Grau du roi à la flamme
et rouge des champs fumée

Baudroie méditerranéenne, herbes hivernales aux agrumes

 Ris aux saveurs boisées et torréfiées,
tubercule d'hiver et bouton jaune

La tomme aux fleurs,
verveine et gentiane
Supplément 12€

 Amorce sucrée

 Marron Drômois, crémeux vanille à la reine des près

ou

 Douceur de bufflonne au miel du château

 6 services 90€

8 services 125€

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





The Menus

 First step of winter

 Oyster, Chartreuse herb's freshness

 Murex, spring cabbages and hazelnuts

Flammed gambas from Grau du roi
and smoked beetroot

Mediterranean monkfish with winter herbs and citrus

 Sweetbread, parsnip and coffee flavor

Creamy cow's tomme, verbena and gentian
Supp 12€

 Sweet introduction

 Chestnut from Drôme, vanilla and meadow

or

 Softness of buffalo's cheese and honey from the castle

 6 services 90€

8 services 125€

Prices in € - Taxes and service included
Meats from France - The list of allergens is available on request

