


# Les Menus

 Premier pas de printemps

 Pointe d'amour à l'agastache, douceur de brebis et lavande

 Escargot de roche, chou printanier et crémeux noisette

Thon rouge à la flamme et rouge des champs fumée

Baudroie méditerranéenne, cueillette de bois  
anisée et sauce à manger

 Agneau drômois aux saveurs marines,  
pissalat et charcuterie de Méditerranée

La tomme aux fleurs,  
verveine et gentiane  
Supplément 12€

 Amorce sucrée

 Douceur de chocolat boisé et bourgeon de cassis

ou

 La Mara épicée et sureau du château glacé


 6 services 90€

8 services 125€

# The Menu




 First step of spring

 Green asparagus with agastache, sheep's milk  
sweetness and lavender

 Sea snail, spring cabbages, hazelnuts and walnuts


Flambéed red tuna and smoked beetroot

Mediterranean monkfish, foraged woodland herbs with  
aniseed notes


 Lamb from drôme with sea notes and  
Mediterranean cold meats

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

 Sweet introduction

 Chocolate and wood flavored ice cream,  
buds of blackcurrant

or

 Spiced strawberry and glazed elderflower  
from the castel

 **6 services 90€**

**8 services 125€**

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

