



Les Menus

 Premier pas de printemps

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

 Petit violet de Provence,
barigoule mentholée et crémeux de pignon

Thon rouge à la flamme
et rouge des champs fumée

Muge méditerranéenne,
douceur de courgette au lierre terrestre 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

 Chocolats herbacés, estragon du Pérou et tuile légère

ou

 La Mara épicée et sureau du château

 6 services 90€

8 services 125€

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





The Menu

 First step of spring

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

 Artichoke from Provence, notes of mint and soft of pine nut

Flamed red tune
and smoked beetroot

Mediterranean mullet, zucchini puree
With ground ivy, sauce meant to be eaten

 Lamb from drôme and sea flavor, onions and mediterranean cold fish

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

 Sweet introduction

 Herbaceous chocolates,
Peruvian tarragon and a delicate tuile

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

