



Les Menus

 Premier pas de printemps

 La tomate confite pollen et cire d'abeille

 Petit violet de Provence,
barigoule mentholée et crèmeux de pignon

Moule de Bouzigues, nectar d'abricot fermenté

Muge méditerranéenne,
douceur de courgette au lierre terrestre et sauce à manger

 Gascon d'Ardèche, fraîcheur de figue au shiso

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 Menus



First step of spring



Confit Tomati with Bee Pollen and Beeswax



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

Bouzigues Mussel,
Fermented Apricot nectar

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



Pork from Ardeche, fresh fig and shiso

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

