

## Menu à 38€

Gaspacho de betterave du petit Gardois à la framboise,  
chèvre frais du mont Bouquet, œuf bio, noix.

OU

La salade de haricots verts de pays au tahiné,  
pickles de griottes, cebettes, yaourt, saumon fumé.

OU

Le foie gras de la ferme du Gubernat mi-cuit par nos soins,  
marmelade de pruneau, jeûnes pousses. (+8€)

-----

Le cochon\* du Ventoux roti au poivre tchouli,  
« mash peas », fèves, petits pois, chorizo.

OU

Le médaillon de lotte au pesto d'ail des ours,  
aubergine, courgette, bonnotte de Noirmoutier.

.

-----

La sélection de fromage. ( +10€ )

-----

La forêt Noire revisité aux deux chocolat,  
cerises, griottes & crème glacé Amerena.

OU

Le financier amande-sarrasin, ganache « Dulcey »,  
fraises de pays & sorbet au lait d'amandes.

\*origine France.