

Menu Pascal

175 €

Sans le 2ème plat (loup) 140 €

Servi uniquement pour l'ensemble des convives d'une même table

Amuse-bouche

Ormeau rôti, caviar Baeri Signature de la Maison Neuvic,
courgette fleur farcie aux crevettes Obsiblu, jus de coquillages

Asperge verte du Gard

Pince de crabe sur la royale d'asperge, petit nid de pain croustillant avec son jaune d'œuf coulant

Loup de ligne de l'océan cuit au « Teppan Yaki »

Petits pois nouveaux et morilles, coulis de pois

Agneau de lait des Alpilles rôti

Mini parmentier revisité courgette verte et jaune, fèves et tomates,
Jus à la fleur de thym

Fromages de la ferme « Monteiro » à Peymeinade

chèvre frais & affiné

Mignardises et pré dessert Pascal

Chou craquelin à la crème de noisettes, crémeux au chocolat de la Thaïlande

Panier de fraises « Dream » de Carpentras en coque meringuée

Crémeux mascarpone au poivre de verveine, biscuit madeleine aux graines de pavot, sorbet poivre de Sechuan

Les Chocolats de Pâques

du « Figuier de Saint-Esprit »

Formule «Esprit du Vin» (en supplément)

Notre Sommelière Emy Hottois vous propose un accord à l'aveugle
70 € pour 5 verres de vin en 6cl sur ce menu découverte complet
55 € pour 4 verres de vin en 6cl sur ce menu découverte réduit

