

Menu Dégustation

Mises en Bouche



Foie Gras de Canard Maison (Origine France)
Accompagné de sa Gelée aux Piments d'Espelette



Brouillade aux Truffes Noires du Luberon



Frisson Basque



Filet de Bœuf (Charolais) Poêlé
Sauce Marchande de Vin

Ou

Filet de Saint Pierre
Crème au Corail de St Jacques



Petit Chèvre et son Mesclun



Assiette Gourmande de l'Auberge

Ou

Poire Pochée au Sirop Épicé en Habit Croustillant
Sauce Chocolat Chaud Maison

** Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception du restaurant- Déclaration obligatoire*

Prix **49.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus

Nos viandes sont garanties d'origine France