

# Menu Dégustation

## Mises en Bouche



*Foie Gras de Canard Maison (Origine France)  
Accompagné de sa Gelée aux Piments d'Espelette ,  
Tuile dentelle au Sésame Dorée et Graines de Chia*



*Mini Brouillade aux Truffes Noires du Luberon*



*Vent Glacé d'Hiver*



*Filet de Bœuf (Charolais) Poêlé  
Sauce Muscat*

*Ou*

*Pavé de Sandre cuit à l'Unilatéral  
Crème au Corail de St Jacques et Bisque de Homard*



*Petit Chèvre et son Mesclun*



*Assiette Gourmande de l'Auberge*

*Ou*

*Poire Pochée en Habit Croustillant  
Nappée de 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