

Menu DÉCOUVERTE

Petits canapés.

Amuse bouche.

Carpaccio de filet d'agneau à l'huile d'olive de Nyons aux brisures de truffes, poitrine mi-fumée au poivre, croustillant de pommes de terre, crème de parmesan.

Bar de ligne, fondue de poireaux, fumé d'huître légèrement crémé recouvert au dernier moment d'un caviar Oscietre Français de la maison Kaviari.

Tagliatelles de seiche, râpée de poutargue et zeste de citron vert, Fenouil cru et cuit à l'huile d'olive de Nyons.

Royale de foie gras de canard, sabayon de champignons, morilles et asperges du village.

Filet de canette rôti aux épices douces, carotte fane glacée au gingembre, chutney de fruits, jus réduit de ses sucs.

Desserts et mignardises.

Pré-dessert.

Deux desserts.

Assortiment de mignardises.

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de votre table.