

D
E
N
E
D

VOTRE MENU GASTRONOMIQUE EN CHAMBRE

D U E N D E

Velouté de petit pois à la mélisse,
glace pélardon, salade de fenouil.
Toast de gras de seiche, purée
d'olives noires et vertes aux pignons.

-

Pavé de boudoir en gelée,
fondue d'oignons doux
des Cévennes au genièvre.
Bisque d'oursin, langues d'oiseaux.

-

Gigot d'agneau des Alpilles épicé.
Petit épeautre, pousses d'épinard
et carottes fanes.

-

Pavlova aux fraises.
Parfait au miel de pays,
coulis d'orange.
Simone à la pistache.

