

# La Symphonie des Andéols

## Menu dégustation

5 Temps 98€ - 7 Temps 128€

Gnocchi maison

Rôti, bresaola della Valtellina IGP, robiola et infusion aux feuilles de figuier du Domaine

1<sup>ère</sup> Symphonie

Le Cèpe

Au détour d'une forêt, en déclinaison et fraîcheur lactée

2<sup>ème</sup> Symphonie *a*

Thon rouge de Méditerranée

En feuille de brick, granité aux baies roses, émulsion salicorne et poutargue

Entracte *a*

La « Regine »

Pizza soufflée façon Regina

Poisson

Retour de Pêche de Méditerranée

Mousseline de panais et butternut, beurre blanc au muscat, tagette passion

Viande

Le Pigeon,

En Pithiviers, épinard et raisin, champignon de saison, sabayon au raisin du Domaine

Pré-dessert

Émulsion à la citrouille,

Sorbet au shiso pourpre, citrouille en pickles

Desserts

Découverte de la vanille

Ou

L'automne arrive,

Balade au jardin, carotte pourpre, betterave crapaudine, châtaigne et tonka

*a*

## Accord Mets et Vins

5 Temps 55€

7 Temps 80€

### Nos producteurs locaux

Le Domaine Chasson, Roussillon

La Maison Pellegrini, Isle sur la Sorgue

Côté Fish, Le Grau-du-Roi

La table de Solange, Cassagnes-Bégonhes

