

La symphonie des Andéols

Ouverture

La Betterave de Goult

En plusieurs textures, oignon grelot rôti, ricotta salata de Sardaigne

1^{er} Acte

Asperges Vertes de Pays

Rôties au beurre citron, émulsion de pomme Granny Smith

Ou

Langoustine

Ravioles maison à la mangue, safran et infusion de têtes

2^{ème} Acte :

Bar de ligne

Cuit sur la peau, fenouils croustillants et artichauts violets,

Infusion Jalapeno

Ou

Canette

Filet rôti aux feuilles de combawa,

Petits pois en déclinaison et salsifis

Entracte

Emulsion au Champagne et son sorbet « Oabika »

3^{ème} Acte

Citron de Provence

Meringué, gelée au yuzu et croustillant

Ou

Cacao Feuilleté, crème vanille et mascarpone,

Sorbet Mayan Red 80% pur fruit à l'huile d'olive du domaine

85€

(BNC)

a

La Carte

Les Entrées :

Poulpe en bolognaise,
Crème de pomme de terre Amandine et paprika fumé 25€

Asperges vertes du pays,
Rôties au beurre citron, émulsion de pomme Granny Smith 20€

Ravioles maison à la langoustine et mangue,
Safran et infusion des têtes 30€

Les Plats :

Bar de ligne 35€
Cuit sur la peau, fenouils croustillants et artichauts violet, infusion Jalapeno

Filet de canette 38€
Rôti aux feuilles de combawa, petits pois en déclinaison et salsifis

Riz Carnaroli comme un risotto, 30€
« Ketchup » revisité au poivron crusco et crème de Robiola AOP

Les Desserts :

Notre sélection de fromage du moment, 18€
Maison Pellegrini à L'Isle sur la Sorgue

Le citron de Provence meringué, 18€
Gelée au yuzu et croustillant

Feuilleté au cacao, crème vanille et mascarpone, 18€
Sorbet Mayan Red 80% pur fruit à l'huile d'olive du domaine

