

# 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

Tomates anciennes du potager  
Burrata des Pouilles, sorbet de tomates jaunes

2<sup>ème</sup> Symphonie *a*

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

Entracte *a*

Riz Carnaroli  
Fumé, camembert au lait de bufflonne et crémeux à l'ail noir de la maison Boutarin

Poisson

La pêche du jour de Méditerranée,  
Rôtie au beurre de citron noir, purée de céleri rave infusée au bois de cerisier,  
Cerises vieillit à l'Armagnac et moût de raisin

Viande

La Pintade fermière de la maison Forte  
Rôtie, réduction d'abricots au Mizkan, caviar d'aubergines brûlées du potager,  
Oignons confits

Pré-dessert

Emulsion au Champagne rosé  
Sorbet à la fraise de Carpentras et réduction de vinaigre balsamique à la grenade

Desserts

Tarte au chocolat Tuma Yellow 70% de la maison Xoco, glace au curry noir

Ou

La pêche blanche en déclinaison, sorbet à la pêche rôtie et réduction de fenouil

*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

Perma-Potager, Saint-Saturnin-Lès-Apt

La table de Solandge, Cassagnes-Bégonhes

