



Douceurs provençales

Prix :60,00€

Apéritif

Atelier « Panier Provençal » : Croq' légumes de saison, bocaux de tapenade noire, poichichade aux graines de cumin torréfiées, anchoïade, caviar d'aubergines, pissaladière aux oignons doux de la ferme des Cévennes, pains spéciaux et croûtons

OU

Atelier "Verrines végétales estivales" : selon le retour du marché

Plat principal

Ballotine de pintade de l'Ardèche au thym

Papeton d'aubergine et tomate farcie d'une fine ratatouille provençale, jus au poivre long tourbé

OU

Dos de cabillaud cuit à la nacre aux effluves de Timut

Risotto de petit épeautre de Sault, bisque de crabes verts à l'anis étoilé

Dessert à l'assiette

Entremet praliné chocolat feuillantine, crème infusée à la menthe fraîche

OU

Salade de fruits frais, sirop aux épices, sorbet artisanal de saison