



## Douceurs provençales

Prix : 60,00€

### Apéritif

Atelier « Panier Provençal » : Croq' légumes de saison, bœufs 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