

MENU

Signature du Chef

Avril et Mai au déjeuner et au dîner ~ Servi uniquement pour l'ensemble de la table

Entrée + Plat principal au choix

74.00€

Menu complet

86.00€

Au cœur du Gigondas sur les coteaux baignés de soleil et de garrigue, le domaine viticole Pierre Amadiou cultive depuis 1929, des vins de caractère, authentiques, expressifs et élégants.

Entre savoir-faire familial et respect du terroir, chaque cuvée raconte la force et la finesse de la Vallée du Rhône

ENTRÉES

Amuse bouche du moment

Tartare d'omble chevalier- pain brioche et beurre fumé, fraîcheur de citron caviar

Suggestion vin blanc "Viognier Clairette" 2024 - 9.00€

Ou

Carpaccio de filet de canard en marinade de réglisse - Gel de kumquat

Chutney de fenouil et amandes torréfiées

Suggestion vin blanc "Gigondas" 2024 - 12.00€

Ou

Duo d'asperges blanches crues et cuites- sorbet citron et tuile au Parmesan

Boutargue de jaunes d'oeufs confits et truffes de printemps

Noix de muscade

Suggestion vin blanc "Gigondas" 2024 - 12.00€

La pause rafraichissante

Le sorbet au Crémant Rosé Bastian et salpicon de fraises

PLATS PRINCIPAUX

Dos de maigre sauvage à la plancha- mousseline de rattes à l'ail noir

Primeurs d'asperges vertes et sauce fond blanc au lemongrass

Suggestion vin blanc "Gigondas" 2024 - 12.00€

Ou

Presa de cochon Ibérique- Servi rosé, écrasée de pomme de terre au beurre demi sel

Déclinaison couleurs de jeunes carottes et sauce au miel de fleur et moutarde.

Suggestion vin rouge "Saint Joseph" 2023 - 14.00€

Ou

Scarole braisée - Pain au romarin

Raisins confits et pignons de pain grillés -coulis de fromage Asiago

Suggestion vin blanc "Gigondas" 2024 - 12.00€

GOURMANDISES PERMISES

Variation de fromage - Condiments de saison. De la fromagerie "La Kissel" à Kanfen

Suggestion vin rouge "Château Noaillac" Famille Pagès - Médoc, France - 10.20€

Ou

Le financier au chocolat - Les fraises en déclinaison gourmandes

Suggestion vin doux "Muscat de Beaumes de Venise" 2022 - 12.00€

