

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 brioché et beurre fumé et pulpe de citron caviar

Suggestion vin blanc "Viognier Clairette" 2024 - 9.00€

Ou

Carpaccio de magret de canard - Mariné à la 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 maison et tuile de parmesan

Boutargue de jaunes d'œufs et truffes de printemps, noix de muscade

Suggestion vin blanc "Gigondas" 2024 - 12.00€



La pause rafraichissante

Le sorbet pomme verte et basilic

PLATS PRINCIPAUX

Dos de maigre sauvage à la plancha - Écrasé de pomme rattes à l'ail noir,

Asperges vertes primeurs et sauce au lemongrass

Suggestion vin blanc "Gigondas" 2024 - 12.00€

Ou

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

Jeunes carottes fanes en couleur, sauce au miel de fleur et moutarde

Suggestion vin rouge "Saint Joseph" 2023 - 14.00€

Ou

Scarole braisée - Farcie au raisins confits et pignons de pin grillés, pain au romarin

Coulis de fromage Asiago

Suggestion vin blanc "Gigondas" 2024 - 12.00€



GOURMANDISES PERMISES

Variation de fromages - De la fromagerie "La Kissel" à Kanfen et ses condiments de saison

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

Ou

Financier au chocolat - Les fraises en déclinaison gourmandes

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