

MENU DE PAQUES 2018

55 € (hors boissons)

- *Mise en bouche :*

Emulsion d'une brouillade à la truffe de Richerenches, chips de pain

- *Pour commencer :*

Asperges vertes de Cabannes (maison Taton), jambon ibérique, copeaux de parmesan vieilli,

Sauce hollandaise au citron et jus de viande.

- *Pour suivre :*

Epaulé d'agneau de Sisteron, roulée puis confite, pressé de pommes de terre Amandines à

La truffe d'été, jus truffé

- *Passage du Fromager (les Halles d'Avignon) :*

Verdoulet de Mondragon en mousse légère, fruits rouges et noirs en salade à l'huile

D'olive et balsamique, croutons de pain frits à l'huile de noix

- *Pour finir :*

Le chocolat Equateur 76% en sphère craquante au citron et Fleur de sel, streuzel et crème glacée à l'huile d'olive de Nyons.

