

## LA FORMULE DÉJEUNER 55 €

*2 Plats (entrée-plat ou plat-dessert) 44 euros*

*Possibilité d'un accord vin (2 verres) 25 euros*

### **L'ŒUF DE POULE**

*Frit, croustillant au cresson de fontaine, œufs Avruga*

*Poutargue et pousse d'Oxalys*

**OU**

### **LES ASPERGES BLANCHES DU VAUCLUSE**

*Rôties et laquées dans leur jus de cuisson, parfumées de tagette*

*Ecorce d'agrume confit, sabayon au yuzu*

**OU**

### **LE FOIE GRAS**

*De canard frais pressé, chutney de figues, gelée de vin rouge (9 € Supplément)*



### **LE LIEU JAUNE**

*Cuit nacré sous un voile de lard Colonnata*

*Cardons fondants jus d'arêtes senteur de livèche*

**OU**

### **L'AGNEAU DU POITOU**

*Pièce du gigot, cuite rosée jus au thym-Espelette, pomme amandine au sirop de tomate*

*Chorizo et origan*



### **L'INSTANT SUCRE**

*Inspiration gourmande et de saison*

**OU**

### **LE CAFÉ DU GASTRONOME**

*Expresso et ses douceurs*

## LES MENUS D'INSPIRATION

*3 services 89 euros Possibilité d'un accord mets & vins 44 euros*

*4 services 115 euros Possibilité d'un accord mets & vins 55 euros*

### *Sélection Printanière*

*Délicieux-Malicieux mariage au grès de la saison et des produits de nos régions*

*L'occasion pour une escapade aux senteurs délicates*

**Servi uniquement au déjeuner - Prix TTC service compris**