

Amuse-bouche du moment

**Puis en entrée**

Couronne de gambas au sésame sur un tartare de légumes aux citrons confit, pistou rouge et vinaigrette citron.

--

Le panais façon tarte Tatin aux noisettes et son escalope de foie gras poêlées.

--

Noix de Saint-Jacques juste saisies, mousseline de celeri et chips de Grany-Smith.

**Suivi d'un plat au choix**

Suprême de pintade façon « Coq au vin », petits oignons blancs, butternut et navets glacés.

--

Filet de bar poêlé aux herbes fraîche, écrasée de charlotte à l'huile d'olive « Bouteillan », artichauts poivrade et girolles.

--

Mignon d'agneau au lard croustillant, jus au romarin et risotto de riz de Camargue au potiron.

**et pour finir en dessert**

Tarte fine à la mangue au poivre de la Jamaïque, caramel au beurre salé.

--

Figues rôties aux épices, vin rouge et mascarpone.

--

Poêlées de quetsche et amandes grillées, financier à l'huile d'olive « Grossane » et tuile dentelle.

**Supplément fromages affinés par Stéphane Vergne, Maître Affineur.**