

Déjeuner de Pâques

L'Endive de Forcalquier

Crémieux de racines et feuilles croquantes & émulsion de coquillages au safran.

L'Oignon de Villeneuve

Braisé en tortellini, jus de cuisson lié au beurre d'achillée millefeuille du coin & toast de moelle de bœuf au jus.

L'Agneau de Pays

Le carré rôti au sautoir et poitrine croustillante, polenta tarania crémeuse & caramel de carottes au cumin.

Brie de Meaux

Emulsionné, champignons crus, raisins frais & petits croûtons.

Chocolat Valrhona

En jeux de textures & fine gelée de fruits de la passion à la cardamome.