

Menu Inspiration

L'agaric bispore de Forcalquier

Cru, champignons au carvi des montagnes & carbonara poivrée émulsionnée au lard fumé.

L'agneau de Sisteron

Le filet rôti au sautoir et poitrine croustillante, panisse à l'huile de sésame & caramel de carottes au cumin.

La truffe noire mélanosporum

Finement râpée sur un crémeux de Brie de Meaux, croûtons à l'huile d'olive, poudre de lard & raisin blanc.

La pomme de Manosque

Golden confite, crémeux aromatisé de tagète, fin biscuit, feuilles de capucine & sorbet Granny Smith.

70€

Menu servi pour l'ensemble de la table