



### Prélude

Tapioca, tourteaux, vadouvan  
Macaron poire, ganache au foie gras  
Tartelette autour de l'oignon

-

### Amuse-bouche

Couteaux et palourdes en persillade, épinards de mer et émulsion iodée au yuzu

-

### Daurade royale

Dos marinée gingembre et citronnelle, vierge de petits pois et fèves, caviar osciètre  
tartare, espuma au jalapeño

ou

### Foie gras

Poêlé, artichauts barigoule, morilles et mizuna

-

### Saint Pierre

Mi-cuit, lard de colonatta, asperge verte, piquillos et sauce matelote au vin rouge

-

### Agneau de lait

Trilogie d'agneau de lait, ail des ours et carottes des sables

-

### Fromage

Assiette de fromages affinés, salade verte aux herbes fraîches

-

### Fraise de Carpentras

Dans l'esprit d'un fraisier, amandes de Provence et fleur de sureau

ou

### Chocolat 64%

En différentes textures, rhubarbe confite et en sorbet, jus acidulé

-

### Chariot de mignardises

Menu Montcaud en 4 services | 105 - Accords 4 verres | 58

Menu en 6 services | 145 – Accords 5 verres | 72

(menu servi à l'ensemble de la table)

Prix net en euros, service compris

