



# MENU DE PAQUES

*Servi le dimanche midi et soir et lundi de Pâques midi.*

*Les Agapes aux asperges blanches du Ventoux*

*Œuf « Bio » de la ferme*

*Caviar, tartine de légumes et poutargue*

*Langoustine à la plancha – Fricassée de morilles  
Sabayon mousseux*

*Loup gratiné aux noisettes*

*Petits pois, fèves, poivrades en barigoule*

*Et / Ou*

*Agneau de lait*

*Gigot confit / côtelettes rôties*

*Jus au thym*

*La brousse du « Montaignet »*

*Confiture de Garriguettes*

*Agrumes et salade d'herbes*

*Le Chocolat de Pâques... Feuillet chocolat / crème brûlée citronnelle*

*En attendant les cloches*

*6 services 135€*

*7 services 150€*