

MENU DE NOËL

Menu servi le 24 décembre au dîner et le 25 décembre au déjeuner.

120 € (hors boissons)

AMUSE BOUCHE

Huitre de Camargue gratinée au vin de Provence,
tartine de poutargue

ENTRÉE

Filet de rouget, risotto de topinambour
écume de poissons de roche

TROU NORMAND

Granite thym, farigoule

VIANDE

Ballotine de pintade chaponnée,
pomme de terre truffée

FROMAGE

Chèvre du Ventoux,
chutney de figues de Solliès

DESSERT

Boule de Noël, confit à l'abricot,
mousse à l'huile d'olive, sorbet Champagne
Mignardises

LA TABLE
du Pigeonnet