



Menu du Marché : 31,00€

Entrées

Morue,

en caillette, tiède, piquillos à la plancha, rouille, pistou d'ortie quelques feuilles de salade

ou

Tzatziki de concombre

menthe, tomates séchées et noix de Grenoble,
cracker de sésame et huile d'olive du moulin de Villevieille
(vegan)

Plats

Escabèche de lotte

Marinée au vin blanc, baies roses et estragon, risotto de petit épeautre du ventoux

ou

Feuilles de blettes

de la vallée des deux sources, ail de Madras confits, crème de cajou et de morilles
(vegan)

Dessert

Soufflé glacé

à la vanille et aux parfums de clémentine, pralin et croustillant au sucre de coco
(végétarien)

Boissons non incluses

Prix en euros, Taxes et service compris