

## - MENU 270 -

55€

### Amuse-bouche



**Grosses asperges vertes de la maison Galis à Uchaux**  
sauce mousseline relevée avec notre huile d'olive « Le Liby »  
infusée à la truffe

**Quenelles de poisson**  
mouillées d'une bisque de crabe de Méditerranée



**Filet de maigre rôti à l'ail nouveau**  
velouté mousseux de champignons de Châteauneuf-du-Rhône,  
pois et pousses de pois

**Pavé de rumsteck mûré 10 jours**  
chou-fleur amande, jus de bœuf à l'arquebuse



**Plateau de fromages affinés**

**Fraîcheur fraise / basilic,**  
jus à l'huile d'olive du Liby, sorbet fraise

**Croustillant chocolat praliné,**  
streusel cacao, glace vanille

Entrée/plat ou plat/dessert 43€

Prix nets hors boissons

Tous nos produits sont issus de l'agriculture raisonnée et sélectionnés auprès de producteurs locaux