

## Carte de Saison

	Prix TTC	Supplément Formule midi
Foie Gras de Canard poêlé aux Fruits d'Automne, Pigeon fumé et Confit aux baies de Genièvre	23 €	7 €
Trilogie de Tomate confite, Chèvre de M. Hugues, Caviar d'Aubergine et Pistou	19 €	7 €
Fine Tartelette de Champignons des Bois, Fraicheur de Cèpes	17 €	7 €
Filet de St Pierre rôti au Pamplemousse Aigre Doux	28 €	9 €
Pagre à l'Infusion de Fève de Tonka, Conchiglioni à la Courge	25 €	9 €
Colin braisé au Four, Risotto aux Tomates confites, Réduction Xères et Chorizo	24 €	9 €
Souris d'Agneau Alpes Lubéron confite 48H, Pommes Amandine et Pruneaux	24 €	9 €
Filet de Bœuf Aubrac en croûte de Noix, Légumes du Potager	28 €	9 €
Ris de Veau aux Saveurs d'Orient, Petit Epeautre de Sault	26 €	9 €
Dégustation de Fromages affinés par maitre Déal MOF 2004	7, 50 €	
Sélection de fromages de Chèvre de nos bergers	9 €	
Figues rôties au Miel de Lavande, Financiers à la Pistache, Espuma à la Verveine du Jardin	10 €	4 €
Mangue et Fruit de la Passion glacés, Dacquoise Noisette, Meringue aux Épices	10 €	4 €
Finger au Chocolat Alpaco, Caramel Beurre salé, Sorbet Pomme Verte	10 €	4 €

La cuisine est une histoire de passion qui prend vie auprès des Producteurs et Éleveurs,  
puis la magie opère en cuisine  
pour enfin flatter les yeux et le palais des Épicuriens que vous êtes.

**DEGUSTATIONS EPICURIENNES ~~72€~~ 59 €**

Inspiration du Chef selon les produits de saison  
Menu Servi Pour L'ensemble Des Convives  
Jusqu'à 21h00

**LE JARDIN DES AGASSES 52€ 48 €**

Trilogie de Tomate confite, Chèvre de M. Hugues, Caviar d'Aubergine et Pistou  
Ou

Fine Tartelette de Champignons des Bois, Fraicheur de Cèpes

Souris d'Agneau Alpes Lubéron confite 48H, Pommes Amandine et Pruneaux  
Ou

Colin braisé au Four, Risotto aux Tomates confites, Réduction Xères et Chorizo

Dégustation de Fromages affinés par maitre Déal MOF 2004

Mangue et Fruit de la Passion glacés, Dacquoise Noisette, Meringue aux Epices  
Ou

Figues rôties au Miel de Lavande, Financiers à la Pistache, Espuma à la Verveine du Jardin

**CLIN D'ŒIL DE JEAN REMI JOLY 32 €**

Suggestion du jour  
Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

**MENU JEUNE CONVIVE GOURMAND 15 €**  
Un Plat Et Un Dessert Conseillés Par Le Chef (- 10 Ans)

L'origine de nos viandes bovines est :  
Française, Allemande, Belge ou Hollandaise

Prix nets Taxes et service compris