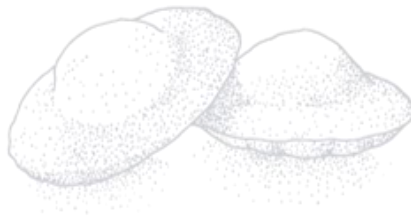


UNE CUISINE D'EMOTION

Le Chef Adrien BRUNET revendique une cuisine authentique, riche en produits locaux et de saison, pour révéler sa passion au travers d'assiettes sophistiquées, gourmandes et généreuses.

Sa grande maîtrise technique et sa créativité mettent à l'honneur les plus beaux produits locaux sourcés auprès des meilleurs artisans de la région. Il aime les moments de convivialité et d'échange avec ses hôtes, et accepte volontiers de partager avec eux sa passion du métier en toute simplicité.

S'agissant d'un menu fixe, nous restons à votre écoute, pour l'adapter selon vos intolérances



A CUISINE MADE OF EMOTION

Our Chef Adrien BRUNET claims an authentic cuisine, rich of local and seasonal products, to reveal his passion through sophisticated, gourmet and generous plates.

His great technical mastery and creativity showcase the finest local products sourced from the best artisans in the area. He enjoys moments of conviviality and discussion with his hosts, and willingly agrees to share his passion with them in simplicity.

As this is a fixed menu, we are at your disposal to adapt it according to your intolerance

Menu Signature

Vertige

Asperges vertes de Provence, huître grillée de Camargue, marjolaine
Green Provence asparagus, grilled Camargue oyster, marjoram

~

Champs

Morilles de Noves, Parmesan affiné, jambon
Noves morels, matured Parmesan, ham

~

Rivière

Truite de l'Ardèche, citron caviar d'Aubignan, aneth
Ardeche trout, Aubignan lemon caviar, dill

~

Céréales

Pigeon de Sarrians au grain, épeautre, lavande
Sarrians grain pigeon, spelt, lavender

~

Bonbon

Chocolat 70%, basilic, huile d'olive
Chocolate 70%, basil, olive oil

~

Pleine Terre

Fraises Cléry, betteraves, bugnes
Clery strawberries, beet root, Bugnes pastry

130€ par personne

Tableau des allergènes disponible sur demande
Prix nets en euros, taxes et service compris
Origine des viandes : France (Provence)



Remerciements à nos producteurs

Pour Adrien BRUNET, la sélection de produits locaux et de saison est primordiale. Les producteurs avec lesquels nous collaborons le sont donc tout autant à nos yeux. Ainsi, nous tenons à vous les présenter et les remercier pour leur savoir-faire et les efforts qu'ils fournissent à chaque instant pour assurer les livraisons quotidiennes de produits frais et de qualité.

Special thanks to our producers

For Adrien BRUNET, the selection of local and seasonal products is essential. The artisans with whom we collaborate are therefore just as important to us. We would like to introduce them to you and thank them for their expertise as well as their efforts the continuously to make ensure daily delivery of fresh quality produce.

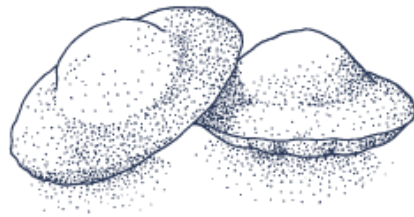
Ratatouille

Le Moulin du Comtat

D'une Olive à l'autre

Médit' Marée

Laiterie Sarrians



LA MADELEINE