

## UNE CUISINE D'EMOTION

Notre Chef Exécutif Adrien Brunet sublime une cuisine de terroir, authentique. Il fait la part belle aux produits locaux de saison, collabore avec les meilleurs artisans de la région et partage ainsi sa passion au travers d'assiettes gourmandes, et généreuses.

Amoureux des moments de convivialité et d'échange avec ses hôtes, il exprime son enthousiasme pour la cuisine en toute simplicité.

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

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment parmi nous.



# Menu Signature

## Noir et blanc

Chou-fleur, sauge, agrumes d'Aubignan

~

## Sauvage

Thon rouge, mûre, raifort

~

## Tradition

Wellington, lotte fumée, poireaux

~

## Pré

Bœuf de race, champignons, moutarde

~

## Terroir

Figue de Caromb, chèvre du Ventoux, balsamique de Beaumes

~

## Gourmandise

Vanille, caramel

**130€ par personne**



## Remerciements à nos producteurs

Pour Adrien BRUNET, la sélection des produits locaux et de saison est essentielle. Les producteurs avec lesquels nous travaillons sont tout aussi importants pour nous. Ainsi, nous souhaitons vous les présenter et les remercier pour leur savoir-faire et les efforts qu'ils fournissent tout au long de la saison pour assurer des livraisons quotidiennes de produits frais et de qualité.

Affinade olive | D'une Olive à l'autre, **Crillon-le-Brave**

Farine de blé Rouge de Bordeaux | La Ferme du Rouret, **Mazan**

Fruits & légumes | Ratatouille, **Mazan**

Huile d'olive | Le Moulin du Comtat, **Caromb**

Lotte, thon rouge | Toute la Marée, **Entraigues**

Champignons | Les diamants noirs du Ventoux, **Carpentras**

Micro-pousse | Julien Erbofino, **Sablet**

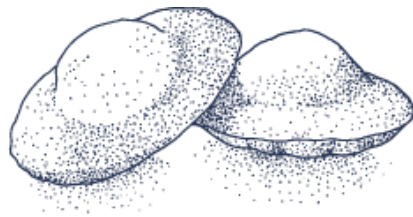
Agrumes | Loik de Feraudy / Les Agrumes de Patin, **Aubignan**

Figue | Philippe Tacussel, **Caromb**

Chèvre | Fromagerie Manon, **Carpentras**

Vanille | Valrhona, **Tain-l'Hermitage**





**LA MADELEINE**