



# LA MADELEINE

*Restaurant gastronomique*

## Ode à l'iode

Huître de Camargue, pommes de terre, plancton marin

*Camargue oysters, potatoes, marine plankton*

~

## Pêche à pied

Langoustine bretonne, cochon du Ventoux, piquillos

*Brittany scampi, Ventoux pork, piquillo peppers*

~

## Roches fondantes

Saint-Pierre nacré, sucrine braisée, moules de Carteau fumées

*Pearly white John Dory, braised sucrine, Carteau smoked mussels*

~

## Exode du Colombier

Pigeon de Sarrians mariné à la lavande, jeunes poireaux, jus d'un canard à l'orange

*Lavender marinated Sarrians pigeon, young leeks, orange – duck gravy*

~

## Balade en prairie

Banon de Provence, roquette, herbes et fleurs

*Banon de Provence cheese, arugula, herbs and flowers*

~

## Panier du marché

Cerises de Mazan, sorbet au lait de chèvre cru, tuiles au miel

*Mazan cherries, raw goat milk sorbet, honey crisps*

130€ / pers



*Tableau des allergènes disponible sur demande*

*Prix nets en euros, taxes et service compris*

*Origine des viandes : France (Provence)*