



HOTEL & SPA

CRILLON LE BRAVE

PROVENCE

## ENTRE TERRE ET MER

Chef Adrien Brunet et Chef Aymeric Depogny

Œuf, bourrache, truffe noire

Organic egg, borage, black truffle

-

Demoiselle de Loctudy, cochon du Ventoux

Demoiselle de Loctudy langoustine, Ventoux porc

-

Sole de Petit Bateau confite à l'huile de poutargue, agrumes et courges

Poutargue oil sole confit, citrus fruit, squash

-

Dos de chevreuil fumé à la genièvre, extraction de topinambours

Juniper-smoked venison loin, Jerusalem artichoke sauce

-

Sarrasin, lait, miel de la Ferme de la Gazi

Buckwheat, milk, Ferme de la Gazi honey

-

Gourmandises sucrées

Sweet delights

Menu 95€

