

Menu du Printemps

60 € par personne - Hors boisson

Menu at 60 € - Excluding Drinks

Quelques Grignotes Apéritives et Amuse-Bouche pour commencer...

Some Appetizers to start...

Viennoise de Ris de Veau, Petit Pois à la Française, Coulis
et Langoustine Grillée

(Breaded Veal Sweetbread, with fresh peas, and Grilled
Langoustine)

Saint-Pierre Rôti, Asperges Vertes, Emulsion d'Ail des Ours
et Shiitake

(Pan Seared John Dory, Green Asparagus, Shiitake Mushroom
and Wild Garlic Sauce)

Dessert au Choix de la Carte

(Dessert From the Cart)

Eaux microfiltrées plate et/ou gazeuse


LA TABLE DE SORGUES
Stéphane & Stéphanie Riss

Menu de Pâques

52 € par personne - Hors boisson

Quelques Grignotes Apéritives et Amuse-Bouche pour commencer...

Pana Cotta d'Asperges vertes, Tourteau et Gambas

Selle d'Agneau de la Crau au Sautoir, Fricassée de Petit Pois et Morilles Fraîches à l'Ail des Ours

Nage de Fraises de Pays au Beurre d'Orange et Sorbet Ananas Citron Vert

*Eaux Microfiltrées Plate et/ou Gazeuse
Mignardises*



LA TABLE DE SORGUES
Stéphane & Stéphanie Riss