



MENU

Saint-Valentin

65€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

Crackers aux graines & papadam

Amuse bouche...

ENTRÉES

Foie gras du Gers mi-cuit à la truffe,
Écorces d'orange & grenade

Ou

Ballotine d'omble chevalier,
brunoise d'artichaut camus, sauce hollandaise

PLATS

Noix de Saint-Jacques de Normandie snackées,
crosnes au jus brun, gnocchis à l'aneth,
fumet des barbes au beurre

Ou

Râble de lapin fermier de la Drôme
farci d'herbes & de blettes,
Purée de panais, jus réduit à la myrte

DESSERTS

Peau de citron cuite au sucre, sorbet iodé

Verveine de Vaison et citron Meyer en
léger soufflé glacé



Lum La Table à Vaison-la-Romaine

04 90 28 79 10