



LA CHÈVRE D'OR

Dîner Menu de Pâques / Dinner Easter Menu

Amuse bouche :

Gamberoni rafraîchie à la pomme et sucrine

Appetizer:

Gamberoni with apple and sucrine lettuce

*

Seriole marinée et grillée relevée au caviar et agrumes,
Jus de petit pois glacé

**Marinated and grilled yellowtail with caviar and citrus,
glazed green peas juice**

*

Coquillages et crustacés de Méditerranée comme une soupe au safran

Mediterranean shellfishes as a soup with saffron

*

Daurade royale en vapeur de feuilles de citronnier
Courgette violon, fin ragout de pois chiche aux agrumes et calamars

Sea-bream steamed in lemon tree leaf

Young local zucchini with chickpea stew with citrus and calamari

*

Agneau de Sisteron,
aubergine confite à la cardamome noire
Morille à l'ail des ours

Local lamb,

slow cooked eggplant with black cardamom

Morel mushroom with wild garlic

*

Prémisse sucrée

Pre-dessert

*

Chocolat grand cru,
praliné croustillant à la noisette du piedmont

Top Growth chocolate.

Crispy praline with Italian hazelnuts

*