MENU DU JOUR DE L'AN

1er janvier 2027

65€ /pers.

PATIENCE

Surprise en 3 bouchée

ENTRÉE

Moelleux de saint Jacques et son espuma betterave, grué de cacao

PLAT

Effiloché de sanglier aux parfums de la colline, légumes de nos paysans

Ou

Pièce de veau blanc confit 24h, sauce suprême aux cèpes du Ventoux, légumes de nos paysans

DESSERT

Fraicheur Pomme Agrumes bio de Lançon de Provence, Amande de Cheval-Blanc

RESTAURANT - L'ATELIER, l'Art des Mets
Romain & Peggy DUMAS
500, route de Robion - 84300 LES TAILLADES
04.90.72.37.55 OU contact@latelierlartdesmets.fr