



Les vignes rouges

RESTAURANT

Menu du Mois

Entrées

Escabèche de grosses gambas aux agrumes, fenouil à la râpe - 28€

Fleurs de courgettes farcies ricotta, légumes provençaux & arenka - 25€

Légumes & fruits du soleil rôtis au miel, parfum de garrigue, crumble
de parmesan - 18€

Tartare de thon blanc, huile de ciboulette & galauga frais - 22€

Plats

Tartare de bœuf au couteau pure race à la coréenne, erengy rôtis &
vinaigrette de jeunes pousses - 25€

Carré d'agneau à l'ail nouveau, poêlée de girolles à l'angélique confite
& mousseline de pomme de terre aux olives taggiasche - 48€

Thon germon juste saisi, fricassée de légumes sabayon citron verveine - 25€

Tentacule de poulpe confit, piment fumé & chorizo bellota, achard de
tomates au citron confit, coriandre fraîche - 38€

Homard gratiné façon thermidor, duo de tomates coeur de bœuf &
ananas au thym, purée d'ail frais & amandes fraîches - 58€

Fromage

L'assiette de fromage sélection La Tomme d'Isa,
fruits confits - 16 €

Desserts

Fraîcheur de melon & fruits rouges - 18€

Macaron glacé à la framboise - 20€

Tartelette signature LVR pêches & abricots rôtis, glace
cacahuètes - 18 €

Les coupes de glace LVR

« Le colonel » (bergamote & vodka) - 18€

« La Princesse » (rhum raisin & champagne) - 18€

« Les herbes du potager » (persil, sauge & agastache...) - 14 €

Découvrez nos menus à l'aveugle...

*Le chef sélectionne pour vous les meilleurs produits
et réalise des menus en fonction des arrivages et des
saisons...*

*Menu découverte en 5 temps. 69€
Accord mets & vins 49€*

*Menu dégustation en 7 temps. 89€
Accord mets & vins 59€*
