

## **Menu Printemps**

au restaurant La Table de Sorgues

Pour commencer quelques grignoteries apéritives...  
& Mise en bouche...

...

Le demi-homard bleu de nos cotes : La queue grillée dans sa carapace & la pince en tempura, « marmelade » de petits pois frais

...

Le bœuf parfaitement mûré de notre boucher Aveyronnais : Une pièce du carré de cotes cuit au beurre, sauce aux morilles fraîches & grosses asperges vertes de l'île d'Oiselet

...

Le chariot des fromages de la région & d'ailleurs, frais et affinés par nos soins

...

Les fraises de Carpentras : croustillant de lait comme un Tacos, crème au mascarpone & glace au velours de Balsamique

...

Après-dessert & Mignardises

**60 €** Entrée – Plat – Fromage et Dessert