

Menu

Inspirations

105€

Artichaut violet

*Cuit en barigoule
Condiments déclinés
Premières feuilles de roquette du jardin*



Noix de St Jacques fumées

*En tartare aux radis et avocat
Touche de pamplemousse
Coulis de cresson de fontaine*



Asperges vertes

*De l'ami Didier, sautées à la minute
Morilles à la crème
Émulsion au vin jaune*



Cochon fermier

*Le carré cuit au foin
Coulis parmentier truffé
Jus à la sauge*



Chèvre de la ferme de Brégalon

*Le caillé aux herbes du jardin
Huile d'olive de notre première récolte*



Citron de Nice

*Comme une Pavlova
Fromage blanc et confit d'agrumes*



Chocolat de plantation « Mangaro »

*Crémeux onctueux et sablé à la fleur de sel
Émulsion au café et sorbet cacao*