

Menu

Inspirations

120€

Homard bleu

*Légèrement fumé au foin
Mêlé aux premiers cèpes
Et gelée au vin Jaune*



Poulpe de Méditerranée

*Tomates confites, olives Taggiasche et fleur de câpres
Aïoli томатé et herbettes de notre production*



Foie Gras du Sud-Ouest

*Juste poêlé
Condiment « mi-figue mi-raisin »
Jus acidulé*



Cochon Ibérique

*Le carré piqué à la sauge
Piquillos et fleur de courgette farcie*



Scamorza fumée

*En version aérienne
Compotée d'abricot au romarin
Huile d'olive fruité vert de Maussane*



Melon de Lambesc

*parfumé au fenouil sauvage
Amandes fraîches de Camargue*



Fruits rouges

*Sur un sablé au citron vert
Crème légère à la vanille de Madagascar*

*Ce menu peut vous être proposé en version végétale sur demande à la réservation.
Toute demande de changement non signalée à la réservation sera facturée.*