

# Menu

## Inspirations

120€

### **Artichauts bouquets**

Tout en textures  
Oseille et balsamique blanc  
Huile d'olive fruité vert



### **Noix de Saint-Jacques**

En épais carpaccio  
Avocat, oranges sanguines et fenouil



### **Asperges vertes**

De l'ami Didier Ferreint à Mallemort  
Morilles au vin jaune  
Lard paysan, échalotes confites



### **Pigeon**

Rôti sur le coffre  
Petits pois de pays et jeunes légumes fanes  
Jus lié aux abats



### **Brebis corse**

Tomme à croûte lavée affinée  
Gelée aux herbes du jardin



### **Fraise de pays**

Salade de fraises parfumée à la fleur d'oranger  
Brousse du Rove  
Et senteurs de poivre long



### **Chocolat & thé vert**

Crèmeux au chocolat lacté et thé Matcha  
Biscuit cacao et Praliné au sésame noir  
Râpée de combawa

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.