

Menu

Inspirations

120€

Artichauts bouquets

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



Asperge verte de Mallemort

La « Voluptueuse » de Didier Ferreint
Moules de Provence, fenouil et citron confit



Homard bleu

En raviole de sarrazin
Bisque émulsionnée à l'huile de menthe



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

Crémeux 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.