

Menu

Inspirations

130€

Aubergine de pays

*Sur une tarte fine aux herbes
Ricotta à la sarriette du jardin
Sorbet à la tomate noire de Crimée*



Homard bleu

*Rafraîchi au fenouil et au melon
Cébettes et menthe sauvage*



Fleur de courgette

*Farcie d'une fine mousseline de rouget
Rouille et jus concentré de poissons de roche*



Filet de veau

*Fumé au foin du coin
Girolles sautées à l'ail
Piquillos aux herbes du jardin*



Burrata

*En version aérienne
Basilics du potager*



Nectarine de Provence

*Légèrement pochée au sirop d'estragon
Sorbet rafraîchissant
Meringues herbacées*



Rhubarbe & Vanille

*Rhubarbe « Valentine » pochée
Glace au yaourt fermier
Crème légère à la vanille*

*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.*