

Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité,
le menu est composé
pour l'ensemble de la table
Et inclut un dessert à choisir en début de repas
Tout changement au menu sera considéré comme un
plat à la carte et donc servi et facturé comme tel

Menu Dégustation

1 1 0 €

Pour débiter

Ormeau et foie gras,
Anguille fumée et sésame noir

Puis

Langoustine
en crêpe soufflée, caviar, crème fermière et combava.

Ensuite

St Pierre
laqué d'une sauce cardinale, céleri rémoulade au curry vert et dim sun de pied de cochon

Pour suivre

Pomme de ris de veau,
Fettucine cuites dans une crème fromagère à la truffe blanche tranché d'un jus de viande.

Enfin

Inspiration des 13 desserts de Provence
autour de l'orange et de fruits secs.

OU

La poire
En déclinaison,
noix de pécan & poivre de Sichuan en entremet

OU

Cho ka ka o!
Chocolat chaud en texture crémeuse, croquant
amandes et noisettes

OU

Sorbets et Glaces,
Sélectionnés par le chef.

*En raison de l'augmentation des allergies
& étant responsables de votre bien-être
& santé le temps d'un repas,
nous ne pouvons pas vous garantir
le respect de vos contraintes alimentaires
sur l'ensemble du repas
si elles ne sont pas précisées dès votre réservation
puisqu'elles nécessitent
des préparations spécifiques supplémentaires.*