

Menu à la carte Entrée / Plat / Dessert 69 euros

Menu dégustation en 6 services 95 euros (*dîner uniquement avant 21h*)

Accord mets et vins 70 euros

Entrée 24 euros / Plat 38 euros / Dessert 18 euros

A partager

Paleta Iberico de **Bellota** DOP Reserva 2017 22 euros

*

Ravioles de foie gras, navets glacés, jus de veau au Porto, émulsion citronnelle & huile de coriandre

Cœur de thon rouge sauvage fumé, lentilles & potiron à l'estragon, chou rouge confit & bouillon thaï +5 euros

Velouté de panais à la truffe d'automne, châtaignes & œuf mollet aux oignons crispy

Pissaladière, anchois de Cantabrie XL confits, basilic, olives noires & parfum d'herbes de Provence

**

Pluma ibérique, mousseline de carottes au foie gras, chou pak choi & endive caramélisée, sésame & jus de cochon

Turbot rôti, poireaux crayon, figues & trompette de la mort, sabayon soja-citron vert + 8 euros

Gnocchis d'Agria, celerisotto au parmesan, truffe de Bourgogne & choux de Bruxelles

Ris de veau laqué, gyoza de homard aux épinards, brocoletti, jus réduit & bisque au Sauternes +11 euros

Lotte rôtie, artichauts & pomme de terre, oseille, lard de Colonnata, émulsion de beurre blanc à la ciboulette

Chèvre du père Fabre, jeu de textures & d'affinages, pignons de pin, glace au thym & tuile au miel

Tarte chocolat Mayan Red 70%, poivrons confits, tuile grué cacao, piment d'Espelette & glace vanille de Tahiti

Figue de Solliès, bavaroise vanille glacée, entremets citron, meringue & glace à la Chartreuse +4 euros

Poire « Comice » pochée, cake au citron vert, praliné cacahuète, parfum de yuzu & sorbet

Prix nets en euros, taxes & service compris.
Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.