

La Carte de Printemps

Asperges vertes de Provence
herbes folles, agrumes et anguille fumée-caramélisée
35 €

Foie frais de Canard Robert Dupérier
poché en pot au feu, légumes et racines de printemps
36 €

Coquillages & caviar
cuits, crus et granité iodé
39 €

Collection de ble-da-raba Philippe Auda
colonatta, gingembre, noisette-truffe
34 €

Retour de pêche d'Olivier Bardoux
Rôti-glacé au jus de bouillabaisse
58 €

Sole de petit bateau
cuite en vapeur douce, tomate, courgette, basilic, fèves
55 €

Rouget de roche
brocoletti pourpre, condiment abricot-safran
jus carnassier
45 €

Caneton mi-sauvage Pierre Duplantier
Jeux de navets de Pays, sauce bigarade
la cuisse en choux farci, consommé et pickles
46 €

Chevreuil de chasse
courges, chartreuse et poivre timut
49 €

Agneau du Haut Var
artichauts, morilles et sauge
45€

Griottes
Soufflé & crème glacée pistache
18 €

Agrumes
pain d'épice, kumquats, citron
16€

Chocolat & café pure origine
feuille à feuille, ganache fève de tonka, granité
18 €

Genièvre & mélisse
cassis fermenté, chocolat blanc
18 €

Fromages fermiers affinés
20 €

Prix nets Service Compris

Dégustation

*Asperges vertes de Provence

-

Poulpe de Méditerranée

-

*Rouget de roche

-

*Agneau du Haut Var

-

Genièvre & mélisse

-

*Agrumes

Menu * 75 €

L'ensemble du Menu 95 €

Signatures

Collection de ble-da-raba Philippe Auda

-

*Coquillages & caviar

-

Foie frais de canard Robert Dupérier

-

*Sole de petit bateau

-

*Caneton mi-sauvage Pierre Duplantier

-

Soufflé

-

*Chocolat & café pure origine

Menu * 98 €

L'ensemble du Menu 130 €

Retour du Marché du mois d'avril

Asperges blanches
cuites et crues | velouté au champagne | poutargue

-

Cochon fermier
confit-laqué | légumes printaniers cuisinés

Ou

Dorade sauvage
ragoût de fèves au pesto | pousses de basilic

-

Ananas à maturité
jeux de cuissons | coriandre | sorbet plein fruit

2 verres de vin (12 cl) - ½ eau * hors chateldon – café

48€

Ce menu est servi au déjeuner du Mercredi au Vendredi sauf jours fériés