La Carte de Printemps …

Asperges vertes de Provence
Jeux de textures / cuissons / températures
29 €

Boui-abaisso juste l'idée
Petite pêche de pays / végétaux / condiments
30 €

Coquillages
Granité iodé / caviar Kristal
36 €

Collection de bleda-raba Philippe Auda
colonatta / gingembre / noisette
28 €

Saint Pierre
champignons sauvages & fèves cuisinées
47 €

Rouget de roche
variétés de courgettes fleurs de pays / jus carnassier
41 €

Agneau de lait du Pays Basque
petits pois / jeunes navets / girolles
39 €

Veau blonde d'aquitaine
Asperges de Provence / cébette-ail des ours / condiment herbes folles
45 €

Torréfaction pure origine Inde
mousseux et granité / ganache fève de tonka
16 €

Framboises
Soufflé / sorbet plein fruit
16 €

Fraises de Roquebrune
basilic / pistache / sorbet plein fruit
16 €

Sphère choco-or
opalys / crumble / sorbet araguani
16 €

Fromages fermiers affinés
18 €

Découverte

Asperges vertes de Provence
Jeux de textures / cuissons / températures

Rouget de roche
variétés de courgettes fleurs de pays / jus carnassier

Agneau de lait du Pays Basque
petits pois / jeunes navets / girolles

Fraises de Roquebrune
basilic / pistache / sorbet plein fruit

68 €

Balade Gourmande

Langoustine & caviar

Collection de bleda-raba

Asperges vertes de Provence

Boui-abaisso juste l'idée …

Saint Pierre

Veau blonde d'Aquitaine

Huile d'olive & confit poivron-vanille

Fraises Roquebrune

Choco-or

130 €

Dégustation

Boui-abaisso juste l'idée
Petite pêche de pays / végétaux / condiments

Coquillages
granité iodé & caviar Kristal

Saint Pierre
champignons sauvages & fèves cuisinées

Veau blonde d'Aquitaine
Asperges / cébettes & ail des ours / herbes folles

Huile d'olive & confit poivron-vanille

Torréfaction pure origine Inde
mousseux et granité / ganache fève de tonka

88 €

Retour du Marché du mois de Juin

Tomate de plein champ
thon en fin tartare / gaspacho rafraîchi

Cochon fermier
confit-laqué / jeunes carottes / agatha

Ou

Aile de raie
haricots verts de pays / cerises / sauce bagna cauda

Chocolat grand cru Araguani
sorbet et inclusion mangue-passion / macarons

*2 verres de vin - ½ eau * hors chateldon – café*

44 €

Ce menu est servi au déjeuner
du mercredi au vendredi sauf jours fériés

Tout changement sera facturé à la carte