

Les Menus ...

La Carte de Printemps ...

Les Prémices

Coquillages & caviar vintage
39 €

Asperges vertes de Provence
Jeux de textures / cuissons / températures
38 €

Collection de bleda-raba Philippe Auda
colonatta / gingembre / noisette
34 €

Boui-abaisso juste l'idée
Petite pêche de pays / végétaux / condiments
36 €

La Terre et la Mer

Saint Pierre
morilles & fèves
49 €

Rouget de roche
brocoletti / condiment abricot sec-safran / jus carnassier
44 €

Agneau de lait du Pays Basque
petits pois / jeunes navets / girolles
47 €

Côte et ris de veau blonde d'aquitaine
Asperges de Provence / cébette-ail des ours / condiment herbes folles
49 €

Les Douceurs

Framboises
Soufflé / sorbet plein fruit
18 €

Ananas à maturité
ravigoles / passionata / safran
19 €

Sphère choco-or
opalys / crumble / framboises
19 €

Fromages fermiers affinés
18 €

Découverte

Asperges vertes de Provence
Jeux de textures / cuissons / températures

Rouget de roche
brocoletti / condiment abricot sec-safran / jus carnassier

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

Ananas à maturité
ravigoles / passionata / safran

68 €

Balade Gourmande

Langoustine & caviar
Collection de bleda-raba
Asperges vertes de Provence

Boui-abaisso juste l'idée

Bar de ligne

Ris de veau

Agrumes & thé boléro

Fraises de Pays

Choco-or

130 €

Dégustation

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

Coquillage & caviar vintage

Saint Pierre
morilles & fèves

Côte et ris de veau
Asperges de Provence / cébettes / herbes folles

Agrumes & thé boléro

Sphère choco-or

88 €

Retour du Marché

Tourteau & favouilles
fine raviole / matignon de légumes / caillé

Dorade Rose
cuite au plat / pommes safranées / condiments

Ou
Lapin
râble juste rosé / asperges / béarnaise

Fraises de Pays
tarte vanillée / sorbet plein fruit

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