

La Carte de Printemps ...

Foie frais de canard Robert Dupérier
une bouchée fraîcheur pour commencer puis rôti aux cerises du Lubéron et maury
34 €

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
29 €

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 €

Bœuf Blonde d'Aquitaine
cèpes frais / oignon doux / jus composé
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

Foie frais de canard Robert Dupérier
une bouchée fraîcheur pour commencer
puis rôti aux cerises du Lubéron et maury

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

Boui-abaisso juste l'idée ...

Coquillages

Saint Pierre

Bœuf blonde d'Aquitaine

Abricot de Pays & amandes fraîches

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

Bœuf blonde d'Aquitaine
cèpes frais / oignons doux / jus composé

Abricot de Pays & amandes fraîches

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