

La Carte

Les Prémices

Morilles & seiche de Pays Cuisinés minute, petits pois, lard di colonatta	36 €
Asperges vertes de Provence Jeux de textures, températures, cuissons	34 €
Collection de ble-da-raba Philippe Auda colonatta, gingembre, noisette-truffe	32 €
Coquillages & caviar Cuits, crus, granité iodé	38 €

La Mer & La Terre

Merlu de ligne Petits pois, asperges blanches, coques & bouillon relevé	42 €
Pêche artisanale Olivier Bardoux En vapeur douce, végétaux printaniers, ail des ours	49 €
Agneau de lait du Haut Var Rôti aux épices douces, jeunes navets & blettes mozaic	46 €
Cochon fermier du Pays Basque Carré rôti-caramélisé aux aromates, aillet de printemps, artichaut violet	44 €

Tous nos prix sont nets - service compris - La liste des allergènes est à votre disposition

Le Sucre

Thé boléro essences méditerranéennes Soufflé, pomelos	16 €
Citron jaune de l'arrière-pays Niçois Estragon, huile d'olive amère, vanille	17 €
Noisettes bio de Puget sur Argens Cacao, praliné, jeux de textures	18 €
Fromages fermiers affinés Sélection Michael Fleury	22 €

Menus

Retour du Marché : Entrée / Poisson ou Viande / dessert 2 verres de vin - 1/2 Eaux - Café (Déjeuner du mercredi au Vendredi)	48 €
Balade : en 4 Actes	75 €
Dégustation : en 6 Actes	98 €
Immersion : en 8 Actes	130 €
Jeunes Gourmets : 2 Actes	15 €
4 Actes	30 €