

Printemps 2019

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
Langouste de Pays pour amateur (prix communiqué de bouche à oreille)	
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

Le Sucre

Thé boléro essences méditerranéennes Soufflé, essences Méditerranéennes	16
Fraises de Pays Verveine, sorbet plein fruits, confit	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

Menu du Marché Mai 2019

Volaille & morilles

Raviole, légumes printaniers sautés
Bouillon de morilles

Veau en fine paupiette

Sauge, polenta crémeuse
Salade d'herbes fraîches

Ou

Maigre sauvage

Asperges blanches & violettes
Jus d'asperges centrifugé, condiments

Tarte Tropicaine

à la coupe, fraises cuisinés

Balade

Collection de bledda-raba Philippe Auda
colonatta, gingembre, noisette-truffe

-

Merlu de ligne

Petits pois, asperges blanches
Coques & bouillon relevé

-

Cochon de lait

Carré confit-caramélisé aux aromates
Aillet de printemps, artichaut violet

-

Fraises de Pays

Verveine, sorbet plein fruits, confit

Dégustation

Asperges vertes de Provence

Jeux de textures, températures, cuissons

-

Morilles & seiche de Pays

Cuisinés minute, petits pois, lard di colonatta

-

Pêche artisanale Olivier Bardoux

En vapeur douce, végétaux printaniers, ail des ours

-

Agneau du haut Var

Rôti aux épices douces, jeunes navets & blettes mozaic

-

Texture de mangue

-

Noisettes bio de Puget sur Argens

Cacao, praliné, jeux de textures

Tous nos prix sont nets – Service compris
La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil
Règlement acceptés - CB – Amex – Espèces