

Automne 2019

Les Premices

Noix de coquilles Saint-Jacques Fumet relevé d'agrumes, caprons, aromates	38 €
Collection de bledda-raba Philippe Auda Colonatta, gingembre, poire	32€
Foie frais de canard Robert Dupérier Fin velouté de châtaignes, salsifis, ibérique	36 €

La Mer & La Terre

Rouget de roche Agatha & rutabaga, souple de roche, émulsion safranée	42 €
Lisette de Pays Panais, coques, haricots de mer	40 €
Langouste de Pays pour amateur (Prix communiqué de bouche à oreille)	
Chevreuril de chasse Cannellonis de courges butternut, pomelos, chartreuse	46 €
Agneau du haut Var Petit épeautre, aubergine graffiti, jus au raz el hanout	44 €
Côte & ris de veau Français <i>Cèpes, colonnata, pois gourmands</i>	49 €

Le Sucre

Pomme verte Soufflé, caramel au beurre salé	16 €
Vanille de Tahiti Alain Abel Fève de tonka, mousseux Caraïbes	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 €
Jeunes Gourmets 2 Actes	15
4 Actes	30

Menu du Marché octobre 2019

Thon Olivier Bardoux

Mi-cuit, gomashio, crustacés

...

Cochon fermier

Rôti, légumes d'automne

ou

Retour de pêche

Fenouil, pommes de terre, raz el hanout

...

Poire Williams

Rôtie, miel de fleurs

48 €

2 verres de vin- 1/2 Eaux- Café
(Déjeuner du mercredi au Vendredi)

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

Balade

Collection de bleda-raba Philippe Auda

Colonatta, gingembre, poire

Lisette de Pays

Panais, coques, haricots de mer

Agneau du haut Var

Petit épeautre, aubergine graffiti, jus au raz el hanout

Vanille de Tahiti Alain Abel

Fève de tonka, mousseux Caraïbes

75 €

Dégustation

Noix de coquilles Saint-Jacques

Fumet relevé d'agrumes, caprons, aromates

Foie frais de canard Robert Dupérier

Fin velouté de châtaignes, salsifis, ibérique

Rouget de roche

Agatha & rutabaga, souple de roche, émulsion safranée

Chevreuil de chasse

Cannellonis de courges butternut, pomelos, chartreuse

Noisettes bio de Puget sur Argens

Cacao, praliné, jeux de textures

Pomme verte

Soufflé, caramel au beurre salé

98 €