

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

Poireau de pleine terre

Du vert à la racine, moutarde, aromates

Cochon fermier

Champignons, légumes d'automne, jus corsé

Ou

Truite de l'arrière-pays

Mi-cuite, racines, béarnaise mousseuse

Poire Williams

Confite & crue, miel de châtaignier, minestrone

Balade

Collection de blede-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 €

Tous nos prix sont nets – Service compris

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil

Règlement acceptés- CB – Amex- Espèces