

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
Lisette de méditerranée Légèrement fumée, soupe de roche, végétaux	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)	
Pigeon de racan Haricots verts de pays, mousserons & salicornes	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
Cerises noires Crousti-moelleuses, crues, condiment, basilic	19
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

Menu du Marché Juin 2019

Haricots verts de Pays

Raie rafraîchie, cerises, condiment César

Caille rôtie & confite

Pois gourmands, épinard racine & jus caramélisé

Ou

Carrelet

Aubergines confites, câpres, cerfeuil

L'albatros ...

Chocolat grand cru, meringue
Crème glacée pure vanille Alain Abel

Tous nos prix sont nets – Service compris

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

Règlement acceptés- CB – Amex – Espèces

Balade

Lisette de méditerranée

Légèrement fumée, soupe de roche, végétaux

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

Pigeon de racan

Haricots verts de pays, mousserons & salicornes

Cerises noires

Noisettes bio de Puget sur Argens

Cacao, praliné, jeux de textures