

MENU CLÉS DES SAVEURS

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 49,00€

Mise en bouche du moment

Ricotta au citron, tomates cerises confites, salicorne et balsamique mangue *18€

ou

Chiffonnade de jambon speck IGP, condiment aux noix et abricots *19€

ou

L'assiette d'huîtres de Bouzigues, perles de kalamansi et cébettes *19€

Encornet snacké, coulis de tomate au thym citron, purée de carottes violettes, courgette rôtie et pickles de chou-fleur jaune *30€

ou

Faux-filet de bœuf (Origine France), jus de veau corsé à l'ail noir, purée de patate douce au tamarin, portobello rôti et sauce vierge de tomate *30€

ou

Assiette végétarienne : assortiment de légumes crus et cuits selon la saison *20€

Fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble *12€

ou

Ganache montée au chocolat Dulcey, banane caramélisée et chips de banane *12€

ou

Crèmeux vanille de Tahiti, mirabelles marinées au lavandin de Caroline *12€

Mignardise du Chef

*Prix du plat « à la carte »

MENU DES PETITS GOURMETS - de 12 ans

1/2 Entrée + 1/2 Plat + 1/2 Dessert + Sirop à l'eau = 19€

1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.