



MENU du 15/05 au 28/05



Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 50,00€

Mise en bouche du moment

Huitres Bouzigues n°3, perles acidulées, cebettes, gingembre et mertensia *21€

ou

Tartare de thon aux framboises, herbes fraîches et huile d'olive de Callas *22€

ou

Burratina, coulis de piquillos, salade de poivrons Sweet Palermo de Papé *20€

Homard rôti au gomasio, légumes printaniers glacés,
bisque de carapace au pèbre d'aï des vallons de mon ami Yohann *30€

ou

Magret de canard français, chutney de tomates cerises à l'origan
purée d'artichauts et haricots borlotti en ragoût *30€

ou

Assiette végétarienne : déclinaison de légumes crus et cuits selon la saison *22€

Assortiment de fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble *15€

ou

Le moelleux au chocolat « Caraïbe 66 % », déclinaison de mangue *14€

ou

Crèmeux citron vert, gelée d'oranges sanguines, pomelos et zestes cristallisés *14€

Mignardise du Chef

*Prix du plat « à la carte »

Menu des petits gourmets: - de 12 ans

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

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