

Menu Découverte 4 Séquences

95 € Hors Boisson

Accord Mets & Vins 45 € avec 3 verres ou 65 € avec 4 verres

Prémices



Crevettes du Grau du Roi à la noisette
& Arc en ciel de salsifis



Cœur d'endive braisé, Jeune salade
& Palette ibérique, Jus de jambon



Filet de Canard, topinambour fondant
& Lait infusé au poivre Cubèbe, Jus corsé



Fromage Brillat-Savarin Truffé (Supplément 15 €)



Poire pochée à la fève de Tonka
& Éclats 100 % chocolat Guanaja



Fin Sucrée

Pour toute réservation de plus de 6 convives, un menu unique pour l'ensemble de la table vous sera demandé.

Taxes et services compris. Prix nets en Euro.

Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express. **Nous ne prenons plus les chèques.**

Toutes nos viandes sont d'origine française. Tout est fait maison en fonction des saisons.

Ces menus sont à titre d'exemple, ils peuvent changer en fonction des arrivages de nos fournisseurs.

Menu Inspiration 5 Séquences

125 € Hors Boisson

Accord Mets & Vins 45 € avec 3 verres
ou 65 € avec 4 verres ou 85 € avec 5 verres

Prémices

Crevettes du Grau du Roi à la noisette
& Arc en ciel de salsifis

Cœur d'endive braisé, Jeune salade
& Palette ibérique, Jus de jambon

Saint Jacques cuite en coque de Champignon
& Asperges sauvages du Gardon,
Jus de barde à l'essence de champignons

Rouget de Méditerranée grillé, Salade de fenouil en aioli
& Ail noir, Jus de roche

Fromage Brillat-Savarin Truffé (Supplément 15 €)

Citron du jardin meringuée à l'huile d'olive de Provence

Fin Sucrée

Pour toute réservation de plus de 6 convives, un menu unique pour l'ensemble de la table vous sera demandé.

Taxes et services compris. Prix nets en Euro.

Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express. **Nous ne prenons plus les chèques.**

Toutes nos viandes sont d'origine française. Tout est fait maison en fonction des saisons.

Ces menus sont à titre d'exemple, ils peuvent changer en fonction des arrivages de nos fournisseurs.

Menu Signature 7 Séquences

145 € Hors Boisson

Accord Mets & Vins 65 € avec 4 verres ou 85 € avec 5 verres

Prémices

Crevettes du Grau du Roi à la noisette
& Arc en ciel de salsifis

Cœur d'endive braisé, Jeune salade
& Palette ibérique, Jus de jambon

Mousseline légère de brochets
& Médaillon de Homard Bleu

Rouget de Méditerranée grillé, Salade de fenouil en aioli
& Ail noir, Jus de roche

Filet de Canard, topinambour fondant à la Truffe
& Lait infusé au poivre Cubèbe, Jus corsé

Fromage Brillat-Savarin Truffé (Supplément 15 €)

Citron du jardin meringuée à l'huile d'olive de Provence

Poire pochée à la fève de Tonka & Éclats 100 % chocolat Guanaja

Fin Sucrée

Pour toute réservation de plus de 6 convives, un menu unique pour l'ensemble de la table vous sera demandé.
Taxes et services compris. Prix nets en Euro.

Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express. **Nous ne prenons plus les chèques.**

Toutes nos viandes sont d'origine française. Tout est fait maison en fonction des saisons.

Ces menus sont à titre d'exemple, ils peuvent changer en fonction des arrivages de nos fournisseurs.