

MENU DE PRINTEMPS

95€ HORS BOISSON

Fine tartelette de légumes de printemps
caillé de brebis, condiment des fanes

Noix de Saint-Jacques grillées et fumées
céleri en cocotte, sauce à manger

Veau fermier doré au sautoir
carottes fanes en papillote, jus corsé

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Fraises de Provence au naturel
condiment et sorbet roquette

MENU DE PÂQUES

150€ HORS BOISSON

Huîtres de la Maison Giol
crème de poireau et citron confit

Morilles à peine crémées
cavatelli et asperges vertes

Saint-pierre de Méditerranée
pressé de blettes et moules de bouchots

Pigeon de la maison Miéral
déclinaison de betterave

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Composition chocolat de notre Manufacture
sorbet gingembre