

DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

(4 PLATS) 70 €

Le Préambule



L'Asperge de Pays,

fumée au bois d'olivier,
crumble d'olive, velours de Picholine



Le Mystère de l'Œuf,

en neige, chapelure de brioche,
velours de Grana Padano



L'Artichaut Épineux de San Remo,

rôti au beurre moussieux
et d'autres écrasés à la fourchette,
bouillon truffé



Le Pré-dessert



Le Mont Blanc,

mousse légère et marron confit,
crème vanille Tahiti,
sorbet cassis de Bourgogne

DECOUVERTE

(3 PLATS) 90 €

Accord mets & vins 130 €

(4 PLATS) 125 €

Accord mets & vins 185 €

(5 PLATS) 165 €

Accord mets & vins 245 €

Le Préambule



Le Maquereau,

grillé,
oignons doux comme une pissaladière et sauge,
crème d'anchois à la fleur de thym

et / ou

Le Foie Gras de Canard,

en raviole,
mijotée de petits pois, sucrose et oignons nouveaux,
velouté onctueux truffé



Le Loup de Méditerranée,

cuit au plat, bouillon parfumé au pastis du père Gil,
fenouil bulbe juste saisi à l'huile d'olive

et / ou

La Côte de Boeuf,

tranche épaisse,
jus corsé, légumes de saison,
condiment moelle / échalote / estragon



Le Pré-dessert



Le Citron de Pays,

à notre façon,
mousse de lait glacée,
nashi givré d'un sorbet mentonnais

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.