

DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

(4 PLATS) 105 €

DECOUVERTE

(3 PLATS) 140 €

(4 PLATS) 165 €

(5 PLATS) 195 €

Le Préambule



La Tomate Noire de Crimée,

en tartare, crumble de pistou, parmesan,
olives, Stracciatella glacée,
velours de tomate ananas



L'Artichaut Épineux de San Remo,

rôti au beurre moussoux
et d'autres écrasés à la fourchette,
bouillon au Vin de Voile



Le Gnocchi,

de pomme de terre ratte et citron confit,
petits légumes du moment, émulsion persil plat



Le Pré-dessert



L'Avocat,

guacamole citronné,
riz soufflé caramélisé au piment d'Espelette,
jus Granny Smith, sorbet yuzu

Le Préambule



La Daurade Royale et le Poulpe,

en tartare, aioli au thym citron,
velours de favouilles aux pistils de carthame

et / ou

Les Céleriolis,

à l'houmous d'oseille,
arrosés de bouillon fenouillé,
petits oignons nouveaux en pickles



La Lotte,

confite à l'huile d'olive, velours de Taggiasche,
vierge poivrade / noisette / riquette
et fins copeaux de Parmigiano Reggiano

et / ou

La Volaille de « Daudet »,

poitrine fumée au bois d'olivier,
bouillon basilic, crostini d'abats,
girolles et sucrine sautées à l'huile d'olive



Le Pré-dessert



Le Citron Vert,

façon mojito,
mousse de ziste,
nashi givré accompagné d'un sorbet citronné