

# Qu fil du temps ...

« Ce menu est composé de plats affectifs qui se sont construits lentement,  
D'autres plus jeunes, dans l'esprit d'une naissance gourmande.  
Avec l'idée de les faire vivre en harmonie pour vous faire plaisir »

**Le Chopin de liche façon « Victor Petit », cuisson à l'âtre**

Flanquée de riquette, anchois fumés tomates plein champ,  
Un velours satiné de bonite au vinaigre de vin et myrte sauvage.

**Les langoustines justes saisies et vivifiées au pamplemousse,**

Broccolettis coupés du matin, basilic citrus et Aloe Vera au naturel,  
Confection d'un jus «d' Hassaku » et huile d'olive infusée aux têtes grillées.

**Le lomo et la joue de loup cuit lentement dans l'eau de mer, citronnelle et algues**

Poireaux crayon, délicatesse et oignon rouge « furio » des terres sableuses de Grimaud  
Le ventre en tartare et assaisonné au caviar,  
Nage d'haliotis et pied de cheval de l'étang de Thau, ma pomme de mer à la cuillère.

**Granité à la fleur de thym, sorbet fenouil de Florence,**

Une flanquée d'absinthe à votre table.

**Le suprême soyeux de volaille jaune, cuit lentement dans sa vessie arrosée.**

Accompagné d'une pâte Zitone, caillette des cuisses, aileron,  
La pointe d'aiguillette, Un consommé infusé comme un thé.  
« Une pensée affective à un cuisinier qui m'a tant apporté »

**Le « douze Agrumes » feuilles à feuilles légèrement mentholé,**

Une limonade d'un retour du Moyen-Orient servie à votre table.

**4 Actes 280€**

La Route des vins spécialement concoctée par  
Franck Perroud notre chef sommelier :

**115 €**

# Balade épicurienne

En préambule :

Variation sur l'huître Tarbouriech et le fenouil aux saveurs anisées,  
Certaines prises en gelée, une autre chaude en finissant par celles au naturel,  
Brioche et melba de seigle.

Sériole et chair d'esquinado marinées à la mandarine Berlugane,  
Feuilles de farigoulette, primeurs et herbacés a cru.

La pâte Zitone de foie gras truffé, gratinée au parmesan de montagne,  
Artichauts violets étuvés au basilic.

Turbot et gamberonis cuits à la braise de sarments de vigne,  
Nage de Roma, palourdes, vernis et perles potagères relevées de citron jaune,  
Rose de courgettes jaunes /vertes de Yann Ménard et origan des Alpilles.

Granité à la fleur de thym, sorbet fenouil de florence,  
Une flanquée d'absinthe à votre table.



Le râble de lapin roulé au lard paysan «façon Claudette » et homard bleu,  
Echalotes caramélisées et girolles au miel de châtaignier,  
Jus corsé déglacé au vinaigre Barolo, bouillon mousseux au romarin.

La galette de Figanière de Cathy Fleury cuite au four à pain,  
Enfermée dans une pâte aux herbes du massif des Maures pour concentrer les saveurs,  
Poire en trois matières, miel au safran de la Môle et huile de Bouteillan.

Assemblage autour de différentes variétés de fraises

Récoltées et chinées sur les étals Varois  
L'ensemble ravivé au yuzu et vanille de Tahiti, un jus centrifugé au moment.

**325€**

La Route des vins spécialement concoctée par  
Franck Perroud notre chef sommelier.

**135€**