

MENU « AUTOUR DE LA TOMATE »

175 € (par personne, hors boissons)

GREEN ZEBRA

Fraîcheur de gros couteaux au céleri branche,
sorbet de tomate verte, émulsion à la livèche

CŒUR DE BOEUF

Trompe l'œil de tomate au jambon de Parme
et à la truffe Melanosporum

NOIR DE CRIMEE

Homard rôti aux baies de cassis, quenelle de coudes au vinaigre de tomate
son consommé à la tomate confite au soleil de Beaulieu

ROUGE TOMATE

Stratte de Marmelade de fraises au cremeux sarriette,
rafraîchie de concombres



MENU « CINQ SERVICES »

195 € (par personne, hors boissons)

FRAÎCHEUR

Chair de Tourteau apposée sur une cristalline de pomme verte,
matignon au lard de colonatta, confiture de fenouil au naturel

SOYEUX

Pommes soufflées au velours d'oignons rouges,
voiles de grondin givrées de poivre Kampot aux feuilles de Figuiers
sucs d'arêtes colorées au vin de Maury 10 ans d'âges

HUMUS

Sériole de Méditerranée grillée aux origamis de chou rave,
cêpes arrosés d'une sauce de sous bois aux bourgeons de pin

GOURMAND

Cœur de faux filet Angus mûré, poêlé au beurre,
croquant de maïs tendre du Var piqué de vinaigre à la grenade

SAVOUREUX

Ardeur de figues du soleil aux notes boisées,
Un givré de baie de cannellier