



Menu

Saint-Valentin



115 € par personne, hors boissons

Petites tentations

Small temptations

Tendres gambas marinées aux parfums d'agrumes,
caressées de pamplemousse sur un lit de jeunes poireaux

Tender prawns marinated with citrus notes,
grapefruit and baby leeks



Rose des mers poêlée aux pétales anisés confits,
effluves de Shiso

Seared porgy with confit anise petals,
notes of shiso



Gourmandises d'agneau des Alpilles,
sublimées d'un souffle de poivre de cassis

Alpilles lamb delicacies,
enhanced with a hint of blackcurrant pepper



♥ Meringue délicate,
fraîcheur de litchi givréée d'une étreinte champenoise rosée

Meringue,
frozen lychee embraced by rosé Champagne

Mignardises

Petits fours

Menu proposé le 13 février 2026 au dîner (en plus de la carte)
& le 14 février 2026 au dîner (menu unique)

