



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 givrée 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)

