

LES MENUS D'INSPIRATION DU SOIR

Servi pour l'ensemble des convives

4 services	115 euros	Possibilité d'un accord mets & vins	55 euros
6 services	155 euros	Possibilité d'un accord mets & vins	70 euros

*Je vous invite à découvrir ma cuisine au travers de ces menus qui reflètent ma personnalité.
Délicieux-Malicieux mariage au grè des saisons et des produits de nos régions.
L'occasion pour une escapade aux senteurs délicates.*

Carte disponible uniquement au dîner

Les Prémices du Printemps

LE TOURTEAU	36 euros
<i>Pétale de navet Daïkon et radis Blue Meat au miel d'Acacia, acidulé au vinaigre de Xérès</i>	
LES ASPERGES VERTES DES JARDINS DE PROVENCE	54 euros
<i>Assaisonnées d'algues d'Okinawa, sabayon iodé, poudre de thé Matcha, bulot laqués</i>	
LES MORILLES	62 euros
<i>Farcies et braisées au vin boisé, royale de foies blonds, fleurs d'ail et mourons</i>	
LES COUTEAUX XL	54 euros
<i>Ouvert à cru et marinés au calamansi, pomme et vernis au gel de yuzu</i>	

La Promenade en Mer

LE ROUGET DE PETITE PÊCHE	62 euros
<i>Juste cuit, suc de poisson de roche et homard Gnocchis parfumés au fenouil sauvage et citron confit</i>	
LA BARBUE	66 euros
<i>Laquée, biscuit de tête aux grains de caviar, jus d'arrêtes au confit d'oignons doux Barbillons et cresson des bassins</i>	
LE SAINT-PIERRE	72 euros
<i>Cuit nacré, calamar snacké et crème d'ail noir parfumée à l'encre de seiche Choux fleur primeur et vinaigrette de coquillage au calamansi</i>	

Prix TTC service compris