

« Si la perfection avait une recette, je la revisiterais chaque jour. Aller toujours plus loin, dépasser les limites du goût pour nous entraîner dans une savoureuse histoire, faite d'émotions, de rebondissements et de dénouements inattendus. A la fois conteur et artisan, laissez-vous porter par mon esprit de la cuisine. »

NICOLAS SALE – *carte élaborée avec la complicité de mes équipes*

*Prix nets, taxes et service compris  
Les chèques ne sont pas acceptés  
Toutes les cartes de crédits sont acceptées  
La carte des allergènes est disponible sur demande*

## LE GRAND LARGE

---

### **La Tomate**

*L'appât* : Glacée, jus et pépins au basilic  
En salade, vinaigrette à l'œuf cassé  
*Confite* à la « Provençale » coulis grillé

---

### **La Daurade**

Servi en plat Escoffier  
*Le fil*: fenouil en mousseline, fondant et à cru  
*La sauce*: aux grains de noyaux d'olives

---

### **Le Ris de Veau**

Poché, rôti, croustillant  
*Le fil* : carotte fane fondante, condimenté à la nectarine blanche  
*Le jus* : de braisage

---

### **Le Fromage**

Sélection affinée par nos Maîtres fromagers

---

### **L'Abricot**

*La Touche*: en nectar et granité amande  
*Le dessert*: en croûte de sucre, crème gastronomique et mélange de graines  
*La sucrerie*: en confiture et toast de brioche beurré

350 €

L'équipe de sommellerie vous suggère un accord mets et vins pour accompagner ce menu

195 €