

LE VOYAGE

Une lecture harmonieuse

L'OURSIN

Butternut, caviar et consommé de boeuf

LE CHOU

Chou brulé et poutargue

LA SEICHE

En texture, confite dans son encre, tempura et nuage d'ail

LE SAINT PIERRE

Grillé, sarrasin ail noir et coquillages

LE ROUGET

Ravioles de rouget confit et sucs iodés

LE CROUSTILLANT RAPADURA

Confit de datte et main de Bouddha, lait fumé et pignons

L'ESTRAGON

Oseille, spiruline et chocolat blanc



145

Découvrez notre sélection de fromages affinés pour un supplément de 30€.



L'EXCURSION

L'HUITRE DE CAMARGUE

Vinaigrette Tosazu, condiment ciboulette

LE CHOU

Chou brûlé, sakura et poutargue

LA SEICHE

En texture, confite dans son encre, tempura et nuage d'ail

LE LOUP

Cuit basse température et jus végétal

L'ESTRAGON

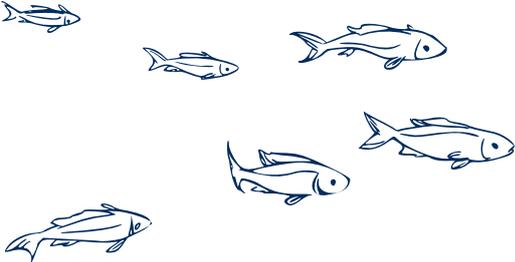
Oseille, spiruline et chocolat blanc



90



PRIX NETS TTC,
SERVICE COMPRIS



L'ODYSSÉE

Expression complète

L'OURSIN

Butternut, caviar et consommé de boeuf

LA LANGOUSTINE

Dans l'esprit d'un aioli, truffe melanosporum

LA SEICHE

En texture, confite dans son encre, tempura et nuage d'ail

LE LOUP

Ravioles de rouget confit et sucs iodés

LE SAINT PIERRE

Grillé, sarrasin ail noir et coquillages

LE PITHIVIERS

Truite de L'Isle-sur-la-Sorgue, foie gras, chou et sauce bonne femme

LE PAMPLEMOUSSE

Champagne rosé, pamplemousse brûlé et granité

LE CHOCOLAT

Nyangbo 68%, biscuit Arlette et crème glacée oursin



185

Découvrez notre sélection de fromages affinés pour un supplément de 30€.

PRIX NETS TTC,
SERVICE COMPRIS

