

Emotions

Compression de carottes fanes
Concentration de racines
Sabayon fleurs de sureau

.....

Coquillages, Crèmeux de laitue
à l'huile d'olive picholine
Algues marinées et salicorne

Tomates cerises semi confites
Fraises acidulées et Carthagène
Extraction du fruit et sarriette

.....

Pêche de Méditerranée
en vapeur douce
Fleur de courgette et basilic Tulsi

Gigot d'agneau rôti
Artichauts barigoule au Zaatar,
Jus corsé aux condiments

.....

Fraîcheur d'abricots
Miel

Sorbet huile d'olive

.....

Pêche infusée à la verveine
Meringue craquante et biscuit citron
ou

Chocolat Manjari 64%, Cassis acidulé
Crèmeux de grué torréfié

Emotions

4 services 78€

5 services 95€

7 services 120€

Accord mets & vins

3 verres 45€

4 verres 55€

5 verres 65€

Balade Végétales

5 services 72€

Accord mets & vins

3 verres 55€

Accords sans alcool 35€

Tous nos plats peuvent se prendre "A la carte"

Entrée: 28€

Plats: 38€

Desserts: 18€

Menu Hors boissons prix TTC

Liste de produits allergènes disponible, demander a nos équipes

Balade végétales

Compression de carottes fanes
Concentration de racines
Sabayon fleurs de sureau

.....

Tomates cerises semi confites
Fraises acidulées et Carthagène
Extraction du fruit et sarriette

.....

Fleur de courgette aux herbes fraîches
et olives Taggiasche
Velouté infusé au basilic

.....

Artichauts cuits en barigoule
parfumés au Zaatar
Décoction des feuilles et roquette

.....

Pêche infusée à la verveine
Meringue craquante et biscuit citron
Ou

Chocolat Manjari 64%, Cassis acidulé
Crèmeux de grué torréfié