

Cette carte est un
exemple.
Elle évolue très régulièrement
et suit la saison.

Ce dîner, le chef vous propose ses créations de saison...

l'entrée dégustation

Fine raviole de homard aux fines herbes,
crème de vermouth et estragon

~

l'entrée inspiration

Foie gras à la poudre de petit épeautre torréfié,
premières asperges de pleine terre de Cadrieu

~

le plat terre

Pièce de canette en farce fine de morilles,
médaillons de céleri version « cacio e pepe », jus de cuisson parfumé au Ratafia de Saint-Clair

~

le plat mer

Filet de coeur de cabillaud rôti au fruité noir des Baux de Provence,
pois blond de Planèze en jardinière de légumes, encre d'olive noire

~

l'affiné cuisiné

le Fabuleux de brebis bio de La Gayrie sur lichen de truffe noire

~

la douceur de fin repas

Ananas « de olla » aux épices du Mexique, tuile craquelée de tortilla,
équilibre instable autour du citron et du maïs

Menus

servis avec bouchées d'accueil, mise en bouche et pré-dessert

l'épure • la dégustation, l'inspiration, le dessert - 37 -

l'évidence • la dégustation ou l'inspiration, un plat terre ou mer, le dessert - 48 -

l'intense • la dégustation, l'inspiration, le plat mer ou terre, le dessert - 59 -

la carte blanche • dîner dégustation surprise, entre plats signatures et intentions culinaires - 83 -

À la carte: *l'entrée dégustation ou inspiration* - 15 - / *le plat mer ou terre* - 29 - / *le fromage ou le dessert* - 12 -

L'initiation aux saveurs (menu enfant - 10ans) - un plat, un dessert, une boisson - 16 -

L'accord mets et vins: 3 séquences (de 12cl) - 23- / 4 séquences (de 10cl) - 28- / 5 séquences (de 8cl) - 32-