

# L'Essentiel

Amuse Bouche

\*\*\*

Le Coquillage

Pain vapeur aux algues Wakamé et ail noir.  
Cuite au barbecue, l'huître Tarbouriech au lard  
de Colonata

\*\*\*

Le Loup

Servi moelleux, choux fleurs en Pickles,  
croustillant de pain noir,  
réduction d'une Marinière

\*\*\*

L'Agneau de lait

en différentes textures,  
fenouil cuit en croûte, compression de semoule  
aux olives et vinaigre de sureau

\*\*\*

Le Chocolat

craquant Manjari, mousseline Caramelia,  
framboises et pignons de pin

84 €

(valable uniquement sur l'ensemble de la table)

Plateau de fromages sélectionnés par le Chef

12 €

# Quintessence

Amuse Bouche

\*\*\*

La Tomate rencontre Mara  
En chutney à la vanille Bourbon et Cartagène,  
sorbet verveine Timut

\*\*\*

Thon rouge de Méditerranée  
En différentes textures : cru confit, snacké et  
son jambon de Ventrèche aux condiments

\*\*\*

Rouget de Roche  
Cuit lentement, mousseline d'une réduction de  
roche, fines tranches marinées en saladin  
d'algues

\*\*\*

Ris ou Filet de Veau  
Snacké et fumé au foin,  
oignon aux blettes et pignons de pin,  
Royale de moelle et ciboulette

\*\*\*

Fraicheur gourmande

\*\*\*

La Pêche confite et safranée, transparence  
fruitée, crémeux à l'huile d'amande douce

98 €  
(valable uniquement sur l'ensemble de la table)

Plateau de fromages sélectionnés par le Chef  
12 €