



*Diner*

*24*

Feuilles de betterave, œufs de poisson fumé,  
vinaigre de sureau et amande

Tartelette champignons, levure boulangère, tonka, algues

Petit pâté en croûte de pigeon, baies de genièvre et gelée à l'anis

Chou-rave cuit et cru, mélasse de grenade, riquette,  
noix et huile de champignons

Lotte fumée et poireau du jardin cuit en croûte de drêche

La Saint Jacques de plongée, cuite au beurre, citron,  
sarrasin et pignons de pin

Tartelette à la crème de Saint Jacques,  
caviar osciètre et salade mâche

La poularde des Alpilles rôtie, champignons,  
palourdes et figes fermentées

Kiwi, persil et biscuit d'enfance

Pomme, Chartreuse, muesli et céleri

Madeleine, huile d'olive et citron

Chocolat grand cru et oseille

**180€ par personne**