



Diner 24

Chou-rave cuit et cru, méléasse 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 figues fermentées

Kiwi, persil et biscuit d'enfance

Pomme, Chartreuse, muesli et cèleri

180€ par personne

Diner 31

Huître au vert, mouillette aux herbes, caviar gros grains

Tartelette de ventrèche de thon fumé, baselle, pomme de terre, sardine et truffe blanche

Langoustine grillée, courge, vinaigre verveine, carotte, carvi et citron noir

Pomme de terre, livèche, truffe noire et bouillabaisse végétale

Pintade chaponnée, chou rouge, poire, ventrèche et caviar

Brie à la truffe

Pomme verte, cèleri, yaourt

Châtaigne, malt et myrtille

300€ par personne

Brunchs de Noël & Nouvel An 25 & 01

Assortiment de salades de saison, coquillages et fruits de mer, sélection de fromages, charcuteries, pâtés et terrines maison, omelettes, Œufs brouillés à la truffe, croque truffe, saumon fumé, wraps, avocat tourteau caviar, assortiment de desserts et tartes, live cooking, assortiment de pains, fruits frais, viennoiseries...

150€ par personne

