

# MENU VÉGÉTAL

145€ par personne

Fenouil cuit aux graines de coriandre,  
Vinaigrette d'agrumes et huile d'estragon mexicain.

La blette - à la provençale,  
praliné d'amandes.

La betterave - comme une pomme tapée,  
Jus infusé à la feuille de figuier, citron et beurre fumé.

La chicorée,  
jus de racine à la Bigarade.

Le brocoli,  
dashi végétal et piment doux.

La courge musquée de Provence – cuite comme une viande.  
Piccalilli de courge crue et sauce aigrelette au shiso.

Sorbet au hana yuzu vert,  
Huile d'olive fruitée verte et basilic.

Chocolat fumé en chaud-froid,  
céleri, citron jaune et truffe.  
Huile d'olive fruitée et vanille de Madagascar.