

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.