

	€
PRÉLUDES	
Courgettes violon grillées, jaune d'œuf fermier crémeux	32
Thon rouge de Méditerranée brochette de ventrèche et filet, caviar d'aubergine	38
Langoustines rôties aux épices saté, petits pois	45 en plat : 60
MER	
Chapon local de chez Tony préparé comme un stockfish	52
Loup sauvage de Méditerranée fraîcheur de fenouil, pâtes artisanales à la sicilienne	65

	€
TERRE	
Porcelet préparé en brioche vapeur à la vietnamienne	48
Pigeon blettes d'ici et roulé de pommes de terre	50
 FROMAGE	
Notre sélection de fromages frais et affinés pain de campagne de Jean-Paul Veziano	25
 DESSERTS	
Chocolat Grand Cru à la cardamome, praliné au grué de cacao	24
Fraises de Carros lovées dans la verdure, pur jus de fraises relevé	24

MENU DÉGUSTATION

125 €

Langoustines
rôties aux épices saté, petits pois

—

Chapon local de chez Tony
préparé comme un stockfish

—

Porcelet
préparé en brioche vapeur à la vietnamienne

—

Rhubarbe
pochée à l'hibiscus

—

Chocolat Grand Cru
à la cardamome, praliné au grué de cacao

Pour votre confort et l'harmonie du service, ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

Notre sélection de fromages frais et affinés est disponible dans tous les menus
(avec un supplément de 20 €)

MENU QUINTESSANCE DES PRODUITS DU TERROIR

150 €

Courgettes violon
grillées, jaune d'œuf fermier crémeux

—

Thon rouge de Méditerranée
brochette de ventrèche et filet, caviar d'aubergine

—

Chapon local de chez Tony
cuisiné dans l'esprit d'un stock fish

—

Pigeon
blettes d'ici et roulé de pommes de terre

—

Rhubarbe
pochée à l'hibiscus

—

Fraises de Carros
lovées dans la verdure, pur jus de fraises relevé

Pour votre confort et l'harmonie du service, ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

Notre carte contient des allergènes. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, n'hésitez pas à en informer un membre de l'équipe du restaurant lors de votre commande.

Tarifs nets en euros, taxes comprises