

Archat

Plat
28 €

Entrée – Plat ou Plat – Dessert
35 €

Entrée – Plat – Dessert
40€

* supplément de 4€ *

12:00

Coeurs de canards marinés et rôtis à la flamme
parfait de foie de volaille, condiment de betterave fermentée, cresson

Sashimi de pagre mariné
dashi à l'eau de concombre lactofermentée, chou-rave sur le feu

Fleurs de courgette farcies à l'aubergine et à l'ail noir
coulis de courgette, praliné de graines de courge

—

Agneau de lait rôti à la broche
pressé de pommes de terre, carotte au falafel, jus d'agneau aux herbes

Vive maturée rôtie à la flamme
légumes verts sur le feu, jus corsé aux crevettes fumées

Ravioli doppio - pesto d'ail des ours et duxelle de champignons à la flamme
siphon de lactosérum à la tomme de brebis

—

Ganache fumée au chocolat noir
crème glacée au sarrasin, caramel au lichen et à la pomme de pin

Cerises marinées
croustillant à l'avoine, sorbet au yaourt de brebis

* Parfait de bleu de chèvre de La Cadière-d'Azur
praliné de noix de pécan, pickles et salade d'herbes *