

Grenat

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

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

Fleur de courgette farcie 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

Maquereau en portefeuille saisi au fer
salade de brocoli rôti, vinaigrette d'abricot fermenté

Ravioli à la tomme du Pilat
basilic citronné, consommé de tomate rôtie, tomates cerises fermentées

—

Ganache fumée au chocolat noir
crème glacée au mélilot, 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
condiment de datte et de noix, tuile de chataigne *