

Archat

Main
28 €

Starter — Main ou Main — Dessert
35 €

Starter — Main — Dessert
40€

* €4 supplement *

12:00

Tartare de bœuf maturé
gel de shiitakés fermentés, laitue de mer, soupe miso

Tomates cerises séchées et fumées
consommé de tomate brûlée, oignons grelots fermentés, huile de verveine

Seiches rôties à la flamme
salade de fenouil, émulsion shiso et pourpier

—

Picana de porc fumée
boudin noir maison, purée de maïs, liserondo

Sériole marinée cuite au binchotan
brochette de moules et aubergines laquées, bisque réduite de favouilles

Raviolo à la ricotta fumée et beaufort,
épinards, jaune d'œuf ajitama, bouillon aux herbes aromatiques du potager

—

Crème glacée au pain caramélisé
brioche toastée, infusion de flocons d'avoine

Tartelette myrtilles et crème d'amande,
compotée de mûre blanche, mousse de brebis à la feuille de figuier

* Parfait de bleu de chèvre de La Cadière-d'Azur
condiment de datte et de noix, tuile de chataigne *