Grenat

Plat
28 €

Entrée — Plat ou Plat — Dessert
35 €

Entrée — Plat — Dessert
40€

* 4 euros en supplement *

12:00

Brochette de poitrine d’agneau
condiment amba, jus de braisage

Loup maturé et mariné
crème infusée au charbon, criste marine

Chawanmushi au consommé de champignons
girolles au feu, siphon de champignons rôtis

—

Filet de canard cuit sur le coffre
cuisse confite et foie de canard, liseron d’eau, jus épicé

Rouget en portefeuille cuit au fer
sauce XO à la nduja, poireau et chou kale à la flamme

Courge butternut tombée à la flamme
pressé de potimarron, croquettes de petit épeautre, praliné de graines de courge, émulsion au jaune d’œuf

—

Sorbet de betterave à la braise
granola malté, betterave marinée, faisselle

Financier à la châtaigne
crème glacée infusée à la feuille de cassissier, ganache au chocolat blanc caramélisé, crème de marrons

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