

A la carte :

La tomate

« Coeur de Boeuf » confite,
pétales d'ail et fraîcheur de « King crabe » à la menthe 29 €

La courgette 27 €

« Violon » en superposition de chèvre frais,
gros camarone et espuma de basilic 27 €

La soupe de poissons

Poissons de roche de mon pêcheur Gérard Rinaldi cuisiné à sa façon 27 €

Le loup

Rôti au four, rouelles d'aubergine mi-fumé, beurre d'algue 59 €

Le risotto

À l'écrasé de truffe d'été, copeaux d'Iberico Bellota 27 €

L'agneau

Des Alpilles en filet, gâteau de boulgour et écume d'harissa 48 €

La boîte fromagère affinée

Selon nos souhaits d'après Robert Bedot 20 €

La pêche et l'abricot

Fraîcheur de pêche et d'abricot, smoothie multivitaminé 20 €

Araguani 72%

Soufflé chocolat au coeur tendre Araguani 20 €

Menu Déjeuner :

*Fin carpaccio de tomate ananas à l'huile de citron,
croquant de carotte et beignets de filets de rouget*

Ou

*Nage de poissons retour de pêche,
fenouil, brocoli et artichaut*

Ou

*Sur un risotto moelleux au vin rouge,
goujonnettes de poissons à la grillade*

*Fraîcheur de pêche et d'abricot,
smoothie multivitaminé*

Ou

*Croustillant au chocolat noir tainori
et son consommé de pamplemousse rose*

Mignardises

Tasse de moka

*40 € par personne, boissons incluses :
Un verre de vin et ½ bouteille d'eau minérale*