



MENU DÉGUSTATION

Tasting 4 plats - 68 Accord mets et vins - 35

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau, sauce putanesca - 8
Panneton - 6
Fromage de tête - 8

ENTRÉES

Le Maquereau - 16
Mariné, mousseline de céleri, copeaux de poutargue

Le Thon Rouge - 20
Gravlax, crème agrumes/basilic, betteraves, kasha

Les Asperges - 22
Domaine de Roques-Hautes, escargots, ail des ours, parmesan

PÂTES

Les Gnocchis - 23
Encornets, jus de bouillabaisse, aïoli

L'Oursin - 21
Linguine à l'encre de seiche, jus de carottes aux épices

PLATS

La Barbue - 34
Sauté de fenouil, artichauts, condiment méditerranéen

Le Pagre - 36
Légumes de printemps, bisque, mélisse

Le Veau - 32
Asperges blanches, cime di rapa, condiment agrumes/menthe

COCOTTE

à partager pour 2 personnes

L'Agneau de lait - 39/pers
Pommes de terre grenaille, blettes, condiment
romarin/ anchois/vinaigre



Fromages - 12

Sélection affinée par Martine Dubois

DESSERTS

Le Citron - 11

Crème citron, meringue citron vert, sablé anis, sorbet huile d'olive

La Fraise- 13

Crème pâtissière au brocciu et thym, sorbet fraise, craquantin

Le Chocolat - 11

Crème au chocolat Caraïbes, crumble cacao, crème glacée tonka

FREDERIC DUCA

