

Diner Dégustation

Menu 57 €

Déclinaison de Mise en Bouche

Noix de St jacques comme un Ceviche, Avocat-Origan, Pignons de Pin

Ou

Nid Feuilleté aux Champignons, Jaune Mariné, Radis

Pêche du Jour cuite Basse Température, Asperges,

Riz Noir de Camargue, Beurre d'Algues, Citron

Ou

Gigot d'Agneau Rôti, Pépinettes à la Truffe, Scamorza,

Sauce à la Menthe

Surprise de la Pâtissière

« Soufflé » Grenade-Bergamote, Meringue Choco, Sorbet Bergamote

Ou

Baba au Rhum Revisité Kiwi-Romarin et sa crème Glacée au Piment
Fumé