

Diner Dégustation

Menu 59€

Déclinaison de Mise en Bouche

Sardines Fumées, Poire Marinée, Bisque

Ou

« Mille-Feuille » Brousse de Brebis, Ail des Ours, Truffe

Duo Saumon et Cabillaud en Mosaïque cuit Basse Température,

Déclinaison d'Asperges, Algues, Sauce à l'Orange

Ou

Joue de Cochon Laquée au Miel de Garrigue, Risotto aux Orties,

Sauce Ortie-Pignons de Pin

Surprise de la Pâtissière

Comme une Panacotta Ricotta-Ananas, Rhubarbe et son Sorbet

Ou

Trompe l'Œil Coco, Chocolat au Lait, Glace Coco