

CRÉATEURS CULINAIRES : NICOLAS STAMM-CORBY & SERGE SCHAAL
CHEF EXÉCUTIF : CÉDRIC KOCH

MENU DÉCOUVERTE

Raviole de purée de petits pois

Asperge verte du Pertuis, morilles farcies
Beurre noisette et émulsion à la truffe d'été

Dos de Saint-Pierre rôti

Déglacé au citron de Menton, écorce de fenouil blanchi
Garni d'une brunoise de fenouil et asperge verte,
réduction de fumet de poisson

Médailon de veau de lait de l'Aveyron

Purée de céleri, Granny Smith
Asperge verte et zeste de citron de Menton

Tout Fraise

Ganache montée de fraise Gariguettes, coulis de fraise
Sorbet à la fraise Gariguettes

95 € / PERSONNE

37 € ACCORD METS & VINS - 3 VERRES / PERSONNE

Nos prix s'entendent taxes et service inclus - Toutes nos viandes sont d'origine française.