

Dessert



Vrai faux citron de Menton délicatement cassant, sorbet citrus bergamote et kumquat du Japon du Mas Bachès crème thym citron, meringue croustillante 27 €



Sablé feuille à feuille de chocolat, framboise de chez Mme Aguilar, mousseux « Tannéa », sauce choc o'thé et sorbet framboise 27 €



Blanc mangé de myrtilles croustillant, crème glacée cheese-cake et coulis en chaud froid 27 €

Pâtes



Noodles au bœuf

10

Plats de poisson



Croquettes de poisson

7

Starter



Coquille de noix de Saint Jacques éphémère, queue de langoustine juste poêlée, purée de céleri, un bouillon de poule à la réglisse et polypode sauvage 86 €



L'œuf poule Carrus « pourri » de truffe melanosporum sur une purée de champignons, briochine tiède et cappuccino à boire 82 €



En hommage à Roger Vergé, « Le Poupeton », fleur de courgette cristal farcie d'un sorbet homard, j'en pince pour cette marinade mangue et agrumes

78
€

Main Course



**Aiguillettes de barbu sauvage juste raidi au beurre noisette, cèpes grillés et lentilles
Béluga légèrement acidulées au vinaigre de Rancio**

78
€



**Dos de cochon noir rôti, couenne soufflée, gratin mousseline au boudin, pomme en l'air
pomme par terre, caillette d'andouille, jus aux olives de Lucques**

78
€



**Loup de Méditerranée en cocotte de tomates du jardin à l'ail cuites au four à braise,
échalote et mini artichaut aux petits oignons**

72
€

Non classé



Oysters

9