

Menu Découverte

Menu servi pour l'ensemble de la table / Menu served to the entire table



75 €



Amuse-bouche

Appetizer

Vitello tonnato de veau, parmesan, tomate confite, citron

Veal vitello tonnato, Parmesan, confit tomato, lemon

Chair de crabe, cranberry, voile d'hibiscus

Crab meat, cranberry, hibiscus tuile

Filet de daurade royale poêlée au pistou, marmelade provençale, tapenade mentholée

Pan-fried fillet of sea bream with pistou, Provençal marmalade, mentholated tapenade

Notre fromage du moment

Our current cheese

Cube vanille bourbon, mangue au basilic citronné

Bourbon vanilla cube, mango with lemon basil

Accord mets & vins (4 verres 10cl)

Food and wine pairing (4 glasses, 10cl each)

32 €

Les prix sont nets et le service compris / Prices are net and service is included

Origine des viandes : France et Italie. « Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition, et nous vous remercions de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire. »

Origin of meats: France. "Our dishes are prepared using fresh, seasonal products. For quality reasons and depending on availability, we reserve the right to modify their composition. Please inform us of any allergies or dietary restrictions."