

menu « BONNE MER »

(Servi pour l'ensemble de la table)

LA CELTUCE DE PLEIN CHAMPS

Voilée d'une gelée d'algue
condiment acidulé, risotto végétal

MARINE ET VÉGÉTALE

« Retour de Camargue », variation de coquillages sélectionnés,
Huîtres raidies, chlorophylle

LA LANGOUSTINE

Pochée dans un bouillon safrané,
brioche gourmande et bisque à la fleur d'oranger

LA PECHE LOCALE

En vapeur d'algue, ravioles iodées, bouillon anisé
et main de Bouddha

LE ROUGET DE MÉDITERRANÉE

Cuisiné comme une daube provençale,
Pain vapeur de taureau et Gremolata

LE FROMAGE DE CHEVRE

« Rovethym », mirabelle confite
Herbettes et pain d'épices

LE RIZ ET LE MAHLEP

« Gatnabour », le riz au lait de mon enfance,
Brioche toastée au Mahlep