

menu « MARSEILLE »

(Servi pour l'ensemble de la table)

105 €

MA VERSION DE L'AÏOLI – *Création Janvier 2013* –

focaccia maison toastée à l'huile d'olive,
les légumes à cru relevés d'un aïoli,
la morue en brandade aux zestes d'agrumes

MA BOUILLE-ABAISSÉ

– Prélude iodé

Comme une fondue... Marseillaise !

– Rouget mon amour

tous les éléments de la recette de la bouille-abaisse ancestrale à ma façon

LE CITRON FEUILLE

Une autre idée de la tarte au citron, fenouil confit et Pastaga