

BONNE MER

(Servi pour l'ensemble de la table)

- • **MA VERSION D'UN HORS D'ŒUVRE MARSEILLAIS**

(Plat signature création Janvier 2013 -

- **MARINE ET VÉGÉTALE**

« Retour de Camargue », variation de coquillages sélectionnés,
Huître raidie, chlorophylle

- **LA LANGOUSTINE**

Pochée dans un bouillon safrané,
Brioche feuilletée aux algues et bisque à la fleur d'oranger

- • **LA PECHE LOCALE**

Ecailles soufflées, raviole végétale,
réduction de favouilles au Pastis

- **LE ROUGET DE MÉDITERRANÉE**

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

- **LE BŒUF CHAROLAIS**

Filet au « Barbec », les légumes du moment cuisinés à la française,
Jus court infusé à la verveine

- **LE FROMAGE**

« Baklava » de Brocciu

- **LE CALISSON**

Texture d'un calisson,
Melon confit et amande amère

- • **LE RIZ AU LAIT**

Allégé, cerises de Pays et Mahlep

• 3 étapes	78€
• 5 étapes	120€
Ce menu complet	165€

Un verre de vin en accord avec chaque temps (9 verres 8cl 74€)