

MENU DÉCOUVERTE

Petits canapés.

Chair de crabe bleu de Méditerranée décortiquée,
fenouil en bavaroise et en fine gelée au yuzu,
filet craquant au curry noir.

Bar de ligne en basse température,
perles de tapioca, nage de coques en émulsion.

Gnocchis de pommes de terre, sabayon au parmesan,
oeufs de truite fumée, écume herbacée.

Raviole de foie gras de canard cuit dans
son consommé de champignons du moment.

Sorbet.

Selle d'agneau du Luberon servie en noisette,
croustillant d'épaule confite, caviar d'aubergine,
jus réduit au romarin.

Pré-dessert.

Deux desserts.

Assortiment de mignardises.