



Menu Dégustation : 79€
Soir, Dimanche midi et Jours Fériés

Mise en bouche

Huître de Camargue,

Fumée minute au romarin, pickles de fenouil, sorbet balsamo bianco

Entrées

Raviole de Homard Bleu,

Velouté de légumes anciens, crème moelleuse à l'olive noire

Plats

Loup de Méditerranée,

Voilé aux truffes, risotto de riz rouge bio de Camargue

Puis

Quasi de Veau de l'Aveyron,

Cuit basse température, timbale de céleri carbonara, cromesquis de jus

Fromage

Fromages de Chèvre de Monsieur Vergne,

Marinés et en bonbon

Pré-Desserts

Transparence Mangue-Ananas au Curry,
Crumble et sabayon à l'Olive

Desserts

Cigare Croustillant aux Quatre Epices,
Crème namelaka au zeste de citron, compotée potimarron, glace à l'olive confite



Menu Dégustation

