



Menu L'Éphémère ;
31,00
Midi uniquement,
Hors dimanche et jours fériés

Entrées

Bouillon de Coquillages en Fine Gelée,
Langoustine confite à l'huile de citron, jeunes légumes de printemps, avocat et pomelos.

Ou

Sanglier de Chasse en Tataki,
Carottes plurielles en complicité, yaourt onctueux à la citronnelle du jardin et sésame.

Ou

Tartelette Végétale à la Mousseline de Fèves *,
Échalotes rôties, amandes grillées et Fourme d'Ambert.

Plats

Agneau de la Plaine de La Crau Confit Sept Heures au Vin des Costières,
Crèmeux de haricots tarbais au ras el hanout brun, confit d'orange à l'huile du Moulin de Villevieille.

Ou

Saumon Fumé aux Baies Roses,
Mousseline Dubarry et pickles de chou-fleur, jeunes poireaux grillés, pesto d'aneth.

Ou

Méli-Mélo de Jeunes Légumes à l'Huile d'Olive et en Tempura*,
Chips de Grana Padano, tofu en habit de sésame.

Fromages ou Desserts

Assiette de Fromages du Moment

Ou

Ganache Montée au Chocolat Lacté et Caramel,
Cerises rôties et pochées au Frangelico, noisettes grillées et chiboust à la fève de tonka.

Ou

Onctueuse Crème Brulée à la Cardamome Verte,
Sucre pétillant, abricots de pays rôtis et en tartare, miel foisonné et glace au miel de thym.

Café

Entrée-Plat-Café : 24€
Plat-Dessert-Café : 24€
Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris
*Menu Vég'Éphémère,
Plats sans viande ni poisson





Menu L'Éphémère