



Menu des Cimes :

62,00€

Soir, Dimanche et Jours Fériés

### Mise en Appétit

\*\*\*\*\*

#### Entrées

Écrevisses « Pattes Rouges » à l'Huile de Citron Confit,  
Asperges de pays en royale, bouillon rafraîchi à la cardamome noire, peps d'orange.

Ou

Foie Gras Poché dans un Bouillon « Dashi »,  
Shitake façon teriyaki, sorbet acidulé aux groseilles, chou-rave en complicité,  
Tuile craquante aux deux sésames.

\*\*\*\*\*

#### Plats

Dos de Loup de Méditerranée Flanqué au lard de Colonnata,  
Naan Coriandre, blettes cuisinées aux coquillages, jus monté à l'aioli,  
Couteau gratiné au pesto de coriandre.

Ou

Selle d'Agneau de la Plaine de la Crau,  
Farce fine estragon-piment vert, caviar d'aubergine fumé, feuille à feuille croquant de parmesan,  
Vierge de noisettes et beignet de tomate verte.

\*\*\*\*\*

#### Fromage

Les Fromages de Maître Vergne,  
Meilleur Ouvrier de France



\*\*\*\*\*

#### Prélude Rafraîchissant

\*\*\*\*\*

#### Desserts

Le « Gâteau des Anges » Renversé au caramel de Miel de Garrigue,  
Fraises de pays en complicité, granola d'avoine, yaourt à la grecque et honeycomb.

Ou

Souvenir d'Enfance, le « Bounty »,  
Panacotta et guimauve coco, ganache montée, fines feuilles et sorbet cacao.

\*\*\*\*\*

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris





## Menu des Cimes