



Entrée

Thon rouge et poutargue

Sashimi de thon rouge de ligne à l'huile de basilic et graines de sésame écrasées à la fleur de sel de Guérande

Plat

Pigeonneau

Suprêmes rôtis au four, cuisse confite au soja, feuilles de blette, riz rouge de Camargue, boudin basque croustillant et jus au café turc

Fromage

Pélardon des Cévennes

Parfumé à l'huile d'olive fermenté du moulin de Villevieille, quelques feuilles de salades et herbes

Desserts

Figues du Gard

Ecrasées au thym citron et à l'huile d'olive, puis rôties, glace vanille au balsamico bianco, noix de pécan caramélisés

Boissons non incluses
Prix en euros, Taxes et services compris