



Mise en bouche

Entrée de la Terre

Foie gras de canard au naturel,

chutney de rhubarbe au poivre de Timut, butternut glacé, magret de canard fumé par nos soins, pompe à l'huile de noix tiédie.

Entrée de la Mer

Raviolis de queue de Homard,

minestrone de légumes d'automne, bouillon foncé de carcasse, kombu royal et baie de verveine.

Plat signature

Filet de Taureau de Camargue AOP,

écrasé de pomme de terre fumé au foin à la truffe, blettes aux olives et aux câpres, épinards frais, jus de gardianne.

Dessert

Bavarois voilé à l'orange et Grand-Marnier,

crumble au pollen, sorbet clémentine.