

LE FEUILLÉE

RACINES ET INFLUENCES

ASPERGE VERTE

Tourteau, agrumes, œufs de brochet fumés

HUITRE GIOL

Tête de veau, gribiche, n'duja, caviar

ROUGET

Artichaut, kumquat, soupe de poissons

AGNEAU DE SISTERON

Bagna cauda, blette, mélilot

CHOCOLAT

Vanille brûlée, sarrasin, Cazette de Bourgogne

150€

Chariot de Fromages entre Provence et Bourgogne - 27€

Accord mets et vins en cinq services - 85€



Le Chef ne travaillant qu'avec des produits de saison, ce menu est susceptible d'être modifié

Origine des viandes : France

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur simple demande

Taxes et services compris - Prix nets en Euros Paiements acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard, American Express, Chèques Relais & Châteaux