

LE FEUILLÉE

RACINES ET INFLUENCES

ASPERGE VERTE

Tourteau, agrumes, œufs de brochet fumés

PETITS POIS

Crevette de Méditerranée, basilic, stracciatella

HUITRE GIOL

Tête de veau, gribiche, n'duja, caviar

ROUGET

Artichaut, kumquat, soupe de poissons

AGNEAU DE SISTERON

Bagna cauda, blette, mélilot

MANGUE

Estragon, reine des prés, vin jaune

CHOCOLAT

Vanille brûlée, sarrasin, Cazette de Bourgogne

190€ | 150€

SANS LES PLATS
«PETITS POIS» ET «MANGUE»

Chariot de Fromages entre Provence et Bourgogne - 27€

Accord mets et vins en cinq services - 85€

Accord mets et vins en sept services - 100€



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