

NOS MENUS D'AUTOMNE **Fanny REY & Jonathan WAHID**

MENU **« TERRE, MER & GARRIGUE »**

Créations apéritives

Trois saveurs / Trois textures

Betterave jaune

Au barbecue / Vinaigre noir / Condiment fumé

« Racines Carrées »

Cuisinées au foie / Calament / Thé maraicher

Saint Jacques à la cheminée

Nacrée / Choux-fleur brun / Jus des bardes

Pigeon

Poudré de châtaignes / Raisins / Jus intense à l'épine de pin

Chèvrerie

Fondant / Feuille de chou / Coulis de salade

L'Eternel

Craquant caramel / Pomme 24 H / Riz Basmati

La Chocolaterie de Fanny

Praliné noisette intense / Noix de coco / Confit de cassis

Mignardises & Gourmandises

95 € par personne, hors boissons

MENU « PRESTIGE **TERRE, MER & GARRIGUE »**

Créations apéritives

Trois saveurs / Trois textures

Betterave jaune

Au barbecue / Vinaigre noir / Condiment fumé

Caviar « Plat Signature »

Moules / Extraction de maïs / Safran de Provence

« Racines Carrées »

Cuisinées au foie / Calament / Thé maraicher

Langoustine « Plat Signature »

Entre les algues / Courge à l'orange / Cointreau

Saint Jacques à la cheminée

Nacrée / Choux-fleur brun / Jus des bardes

Pigeon

Poudré de châtaignes / Raisins / Jus intense à l'épine de pin

Chèvrerie

Fondant / Feuille de chou / Coulis de salade

L'Eternel

Craquant caramel / Pomme 24 H / Riz Basmati

La Chocolaterie de Fanny

Praliné noisette intense / Noix de coco / Confit de cassis

Mignardises & Gourmandises

150 € par personne, hors boissons

MENU DÉJEUNER **« TRESORS DE PROVENCE »**

Une balade joyeuse dans les collines et les potagers des Jardins de Provence où les fruits et les légumes sont rois, dans l'essence même de notre philosophie culinaire.

En 4 séquences

55 € par personne, hors boissons
Hors week-end et jours fériés



Un grand Merci à notre équipe et à nos fournisseurs qui nous entourent au quotidien.