

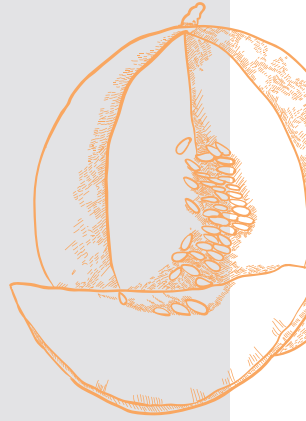
# Menu

## MENU AUTOUR DU PRODUIT **LE MELON** AROUND THE PRODUCT MENU **THE MELON**

69 €

**Maki de saumon fumé à la ricotta  
et menthe finement ciselée, gaspacho de melon**

*Salmon maki with ricotta and fresh mint finely chiselled, melon gazpacho*



**Gambas à la fleur de sel de Camargue, tartare de melon au balsamique blanc,  
espuma tout en légèreté, amandes torréfiées**

*Gambas and Camargue salt flower, melon tartare with white balsamic,  
light foam, roasted almonds*

**Aiguillette de Saint-Pierre, melon gorgé de soleil en fine purée  
et sphère au limoncello, écume verveine citron**

*John Dory fish aiguillette, sweet melon puree  
and limoncello pearls, lemon verbena foam*

**Magret de canard rôti sur la peau, mousseline de céleri,  
melon mariné au muscat de région, jus de canard aux notes de cerises noires,  
tuile croustillante de sésame**

*Duck magret roasted on the skin, celeriac muslin, marinated melon with regional muscat,  
duck jus flavored with black cherries, crispy sesame biscuit*

**Eau de melon, biscuit madeleine, melon rôti au miel  
et romarin du Mas, glace au lait d'amande**

*Melon water, madeleine biscuit, roasted melon with honey  
and garden rosemary, almond milk ice cream*

**Menus servis pour l'ensemble de la table. Prix nets, taxes et service compris.  
N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.**

*Menus served for all the table. Net prices, taxes and service included.  
Do not hesitate to ask us for the allergens list.*

