

ÉTÉ 2019

Fanny REY & Jonathan WAHID

Créations apéritives

Rose de radis / Lavande
Araignée de mer / Huile d'olive de la vallée
Anguille fumée / Herbes fraîches

**LE GRAND MENU
EXPÉRIENCE « TERRAIN DE JEUX »**

Je vous propose de découvrir des produits d'exception lors d'un voyage inattendu,
guidé par l'exigence d'authenticité des produits et par la liberté de l'imagination.

Laissez vous guider par ce menu, cuisiné sur l'instinct et sur l'instant, dans le respect des préférences de
chacun, où le chef viendra vous expliquer quelques plats à votre table.

(MOULE, CAVIAR, POUTARGUE, LANGOUSTINE, TOURTEAU,
MAQUEREAU, PIGEON, CHÈVRERIE, LES GRANDS DESSERTS)

150 € par personne, hors boissons

MENU « TERRE, MER & GARRIGUE »

Poulpe

Blettes / Feuille d'aneth / Consommé fumé

Fleur de courgette

Pousses d'épinard / Pignons de pin / Infusion potagère fleurie

Rouget

Coquillages / Pâtisson / Jus d'arrêtes vivifié de safran
Peut être accompagné par « La Poutargue de Fanny »
(Supplément 20 € par personne)

Agneau

Rôti à l'ail rose / Câpres et citron / Ratatouille

Chèvrerie

Feuilles de moutarde / Citron noir / Neige de chèvre

Cerises

L'Eternel craquant caramel / Melon pour poivrer

Pêche blanche

Riz de Camargue / Fraicheur verveine / meringue

Mignardises & gourmandises

95 € par personne, hors boissons

**MENU DÉJEUNER
« TRESORS DE PROVENCE »**

Une Balade dans les collines et les potagers des
Jardins de Provence où les légumes et les fruits
sont rois;

En 4 Actes

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

Merci à mon équipe

Lola, Remy, Roman, Charles, Kim, Cyril, Anthony, Gwen, Pauline, Enzo, Frédéric, Tom, Latifa, Emma, Mae, Ayana