

## L'EVEIL DES SENS

### SERVICE DU DINER & POUR LA TABLE

#### *DINNER ONLY & FOR THE TABLE*

Menu 89€

Accord mets et vins

*wine pairing 40€.*

#### ENTRÉES/STARTERS

Les jeunes poireaux d'Agnes, yuzu, fromage frais et grenade  
*Young baby leeks from our local farmer Agnes, fresh cheese and  
pomegranate seeds*

#### POISSON/FISH

Mostelle de notre pêcheur Steve Molinari,  
Tomate steak rôtie au vinaigre floral, condiment framboise  
*Pan seared Mostelle fish, fresh roasted tomato, raspberry  
condiment*

#### VIANDE/MEAT

Cochon fermier de race ancienne « Prince des Papilles » au  
Tandorii, courgette farcie au boulgour et basilic  
*Pure breed and farm raised roasted rack of pork, tandorii spices,  
Stuffed zucchini with bulgur and basil*

#### PRE-DESSERT

Granité infusé aux plantes sauvages de chez Murielle  
*Chilled granité infused with local and wild herbs*

#### DESSERT

Abricot du Gard, parfumé au romarin, huile d'olive  
de Champ-Soleil et petit épeautre croustillant.  
*Rosemary scented apricot, local olive oil and crunchy small spelt*