



« *Inspirations* »

40 €

*Création saisonnière en étroite collaboration  
avec nos producteurs locaux*

*Mise en bouche*

-

*Refllet d'un jardin de légumes*

-

*Troffie, embeurrée de morilles et petits pois*

-

*Colinot à la sauge, asperges blanches rôties  
aux noisettes du Piémont, laitue de mer*

-

*Douceur et croustillant de fraise gariguette*

*Viande d'origine Europe*

« *Découverte* »

60€

*A la rencontre de l'univers, des savoir-faire  
et de la sensibilité des Chefs*

*Mise en bouche*

-

*Refllet d'un jardin de légumes*

-

*Lisette de Méditerranée fumée au thym,  
asperges sauvages et émulsion iodée*

-

*Troffie, embeurrée de morilles et petits pois*

-

*Colinot à la sauge, asperges blanches rôties  
aux noisettes du Piémont, laitue de mer*

-

*L'Agneau de Sardaigne, Poivrons confits et pois chiche*

-

*Dattes, jujube, Pommes rôties au four,  
crème mousseline, meringue acidulée*

*Eau calme ou agitée Micro filtrée  
Aqua Chiara Incluse dans les Menus*