

Quand la gastronomie franco-italienne s'engage pour l'Océan

Lundi 16 Juin 2025

La Truite du Cians

En Salaison, Fèves, Petits Pois, Pourpier et Cardamine

Leonia Brut 2020 Frescobaldi



L'Araignée de Mer

Asperges, Glace au Fromage de Chèvre, Lait d'Amande et Menthe

Leonia Brut 2020 Frescobaldi



La Sériole de Méditerranée

Artichauts Glacés, Crème de Persil et Sauce aux Huîtres

Vermignon 2024 Tenuta Lenzini



Le Denti de Ligne

Salpicon de Concombre, Taglioni Maison, Algues, Bulot Epineux

Idda 2023 Angelo Gaja- Alberto Graci



Le Fromage de Chèvre

Entre Alpes Apuanes et Alpes Maritimes

Casa e Chiesa Merlot 2024 Tenuta Lenzini



Le Citron

Huile d'Olive, Algues, Parfait Glacé, Confit et Laitue de Mer

Dindarello 2023 moscato giallo Maculan

Accord Mets et Vins, Eaux Minérales et Café

Les Chefs - Lucas Landi  Michelin et Mickaël Berthiaud

Les Sommeliers - Claudia Parigi et Vincent Bernier

190 € par personne



LE SAINT PAUL
HOTEL
★★★★★
Saint-Paul de Vence



RELAIS &
CHATEAUX

PLAZA E DE RUSSIE
VIAREGGIO