



Menu Dégustation De Pâque

Amuse-Bouche

Asperges

Arancini aux morilles, Pecorino à la truffe et vinaigrette parfumée aux noix.

Morels arancini, truffle Pecorino and nuts flavor nuts.

Maigre de Méditerranée

Cuit au beurre safrané, fèves, moules croustillantes et jus de mer à la rouille.

Saffron butter, fava beans, crispy mussels and sea juice 'rouille' flavor

Le Veau en Cuisson Lente

Carottes jaunes aux fines herbes, artichaut poivrade, lard de Colonnata grillé et jus réduit à la sauge.

Sweet herbs yellow carrot, 'poivrade' artichoke, grilled Colonnata lard and reduced sage juice

Les Fromages.

Pré-Dessert

Chocolat Amande Huile d' Olive

Crèmeux au chocolat à l'huile d'olive « Piéchal », moelleux et croustillant amande, nuage d'amande intense, sauce chocolat.

"Piechal" Olive oil creamy chocolate, soft and crunchy almond, deep almond foam, chocolate sauce

Mignardises

Prix du Menu : 80€ hors boissons



Menu De Pâque

Amuse-Bouche

Ouf de Poule

Cuit à basse température, soupe de petits pois glacée.

Low-temperature cooked, frozen green peas soup.

Epaule d'Agneau

Confit 7h au romarin, tajine de quinoa.

7h candied, rosemary flavoured, quinoa tajine

Cu

Gambas

Juste poêlée, risotto à l'encre de seiche, pesto de Coriandre

Just sautéed, squid ink risotto, coriander pesto

Les Fromages.

Pré-Dessert

Tartelette Fraise Pistache

Tartelette Amandine, crème fouettée à la pistache et sorbet à la fraise bio

'Amandine' tart, pistachio whipped cream, organic strawberry

Mignardises

Prix du Menu : 60€ hors boissons