



Pour Commencer

La Tomate	38€
Pastèque / gel tomate / céleri / vinaigre	
L'Huître	51€
OOO grillée / pain charbon / cresson / vinaigre / échalotes	
L'Aubergine	36€
Fumée / confite / coriandre / pain / citron	
Le Thon	41€
Rouge / pistou / poivrons / vinaigre de bonite	

Pour Suivre

L'Agneau	72€
Selle / charlottes / oignons / jus corsé	
Le Pigeon	74€
Racan / aubergine fumée / poivrons / pâte de citron	
La Sérieole	84€
O perte / fenouil / poudre d'aneth	
Les Langoustines	89€
O perte / fenouil / criste-marine / gel des têtes	

Nos fromages Varois et autres régions de France	28€
Loïc De Salleneuve / Maison Bordier	

Pour Finir

Le Chocolat	27€
Criollo 72% / fleur de sel / cerises / eau de cacao	
Le Citron	25€
Yuzu / pamplemousse / poivre / fromage blanc	
L'Abricot	24€
Confit / cru / verveine / balsamique	
La Framboise	24€
Cannelle / poivrons rouges / bavaroise	

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivée, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont en euros et nets par personne et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Origines des viandes - France - Lieux d'abattage - France

Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique



SUBSTANTIEL

7 Actes

176€

Accord Mets & Vins 157€

La Tomate

Pastèque au sel / céleri / poudre de tomate

L'Huître

OOO grillée / échalotes / pain charbon / cresson

Le Thon

Rouge / pistou / poivrons / vinaigre de bonite

Le Gamberoni

Tomate / jus de têtes / basilic

Le Pigeon

Racan / aubergine fumée / poivrons / pâte de citron

La Vanille

Bio / brûlée / citron vert / abricot

Le Chocolat

Criollo 72% / fleur de sel / cerises / eau de cacao

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont en euros et nets par personne et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Origines des viandes - France - Lieux d'abattage - France

Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique



ORIGINEL
6 Actes
146€

Accord Mets & Vins 122€

La Betterave

Au sel / mûres / sarrasin / ciboulette

Le Riz

Risotto / safran / jus de coquillages / basilic

L'Aubergine

Fumée / confite / coriandre / pain

Le Fenouil

Argile / criste-marine / jus végétal / ail noir

Le Citron

Yuzu / pamplemousse / poivre / fromage blanc

La Framboise

Cannelle / poivrons rouges / bavaroise

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont en euros et nets par personne et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Origines des viandes - France - Lieux d'abattage - France

Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique