

CRÉATEURS CULINAIRES : NICOLAS STAMM-CORBY & SERGE SCHAAL
CHEF EXÉCUTIF : CÉDRIC KOCH

MENU DÉCOUVERTE

Raviole de purée de petits pois

Asperges vertes du Pertuis, morilles farcies
Beurre noisette et émulsion à la truffe d'été

Dos de Saint-Pierre rôti

Déglacé au citron de Menton, écorce de fenouil blanchie
Garnie d'une brunoise de fenouil et asperges vertes,
Réduction de fumet de poisson

Agneau de lait des Pyrénées à la Royale

Jus corsé, purée de petits pois
Condiment de piquillos

Tout Fraise

Ganache montée de fraise Gariguette, coulis de fraise
Sorbet à la fraise Gariguette

95 € / PERSONNNE

37 € ACCORD METS & VINS - 3 VERRES / PERSONNE

Nos prix s'entendent taxes et service inclus - Toutes nos viandes sont d'origine française.