

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

MENU DÉCOUVERTE

Mise en bouche

Amuse-bouche

Raviole de purée de petits pois

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

Dos de turbot 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 à la menthe
Condiment de piquillos

Tout Fraise

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

Mignardises

95 € / PERSONNE

37 € ACCORD METS & VINS - 3 VERRES / PERSONNE