

MENU GRANDE TABLE 68 €

Supplément accord mets et vins sur les 4 plats du menu 38 €
(le menu est conseillé pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche gourmande de saison

+++

NOIX DE SAINT-JACQUES & CAVIAR PERLE NOIRE

Saisies-marinées, céleri rave, coulis d'herbes à la Livèche

ou

CROMESQUIS D'OEUF DE FERME & TRUFFE D'ETE

Cuit à 63°, duxelle de champignons, soufflé Truffé, jus de volaille réduit

+++

MORUE FRAICHE ETUVEE EN SOUBRESSADE IBERIQUE

Artichauts & asperges blanches, aigo Bullido à l'olive noire

ou

LAPIN RÔTI EN CROÛTE AUX HERBES

Terre & mer d'encornets, pieds de cochon, jus corsé au Pin maritime

+++

Les Pâturages

Fromages de garde, du Pays et d'autres régions

+++

FRAISES DU PAYS CONFITES AU JUS DE KALAMANSI

Meringue à la fève de Tonka & mousseux coco