



Menu Découverte 59€

Discovery menu 59€

AMUSE-BOUCHE / APPETIZER

Amuse-bouche au soin du Chef
Appetizer from Chef's suggestion

ENTRÉE VÉGÉTALE / VEGETAL STARTER

Tomates de région, caramel de citron, neige de burrata et consommé de tomates et glacé au kéfir

Tomatoes from Provence, lemon caramel, burrata whipped cream, clear tomato soup glazed with kefir

POISSON / FISH

Saint-pierre confit à l'huile d'algues, artichaut en trois façons – hollandaise, yuzu, nori

John Dory candied in seaweed oil, artichoke in three ways - Hollandaise sauce, yuzu, nori seaweed

Ou / Or

VIANDE / MEAT

Agneau de région, petit pois et carottes à la Française, jus de fleur de sureau

Lamb from Provence, French style green peas and carrots, elderflower gravy

FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages affinés de chez Lou Canestou- Josiane Déal (17€ supp)

Selection of fine cheese from Chez Lou Canestou – Josiane Déal (17€ supp)



DESSERT AUX FRUITS / FRUIT DESSERT

Pêche confite au sirop de rosé Fonscolombe, Financier aux amandes, sorbet verveine et mousse légère à l'huile d'olive

Peach candied with Fonscolombe rosé syrup, Almond financier, verbena sherbet et olive oil foam



2L COLLECTION

Prix nets - Boissons non comprises

Viandes de France . Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication



Menu Dégustation 82€

Degustation menu 82€

AMUSE-BOUCHE / APPETIZER

Amuse-bouche au soin du Chef
Appetizer from Chef's suggestion

HORS D'ŒUVRE / HORS D'ŒUVRE

Crevettes Tigre, condiment harissa et citron caviar, glacé de concombre, émulsion pomme verte et charbon végétal

Tiger Shrimps, harissa and finger lime chutney, glazed cucumber, green apple and vegetable coal emulsion

POISSON / FISH

Saint-pierre confit à l'huile d'algues, artichaut en trois façons – hollandaise, yuzu, nori

John Dory candied in seaweed oil, artichoke in three ways - Hollandaise sauce, yuzu, nori seaweed

Ou / Or

VIANDE / MEAT

Agneau de région, petit pois et carottes à la Française, jus de fleur de sureau
Lamb from Provence, French style green peas and carrots, elderflower gravy

FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages affinés de chez Lou Canestou- Josiane Deal (17€ supp)
Selection of fine cheese from Chez Lou Canestou - Josiane Deal (17€ supp)



PRÉ-DESSERT / PRE-DESSERT

Inspiration du Chef
Chef's inspiration

DESSERT GOURMAND / GOURMAND DESSERT

Millefeuille contemporain à la vanille de Madagascar et caramel
Contemporary Millefeuille, Madagascar vanilla and caramel



2L COLLECTION

Prix nets - Boissons non comprises

Viandes de France . Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication



Menu Prestige 95€

Prestige menu 95€

AMUSE-BOUCHE / APPETIZER

Amuse-bouche au soin du Chef
Appetizer from Chef's suggestion

ENTRÉE VÉGÉTALE / VEGETAL STARTER

Tomates de région, caramel de citron, neige de burrata et consommé de tomates glacé au kéfir

Tomatoes from Provence, lemon caramel, burrata whipped cream, clear tomato soup glazed with kefir

HORS D'ŒUVRE / HORS D'ŒUVRE

Crevettes Tigre, condiment harissa et citron caviar, glacé de concombre, émulsion pomme verte et charbon végétale

Tiger Shrimp, harissa and finger lime chutney, glazed cucumber, green apple and vegetable coal emulsion

POISSON / FISH

Rouget de Méditerranée, jus et condiments, inspiration bouillabaisse

Mediterranean Red mullet, juice and sides as a bouillabaisse way

VIANDE / MEAT

Agneau de région, petit pois et carottes à la Française, jus de fleur de sureau

Lamb from Provence, French style green peas and carrots, elderflower gravy

FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages affinés de chez Lou Canestou- Josiane Deal (17€ supp)

Selection of fine cheese from Chez Lou Canestou - Josiane Deal (17€ supp)



PRÉ-DESSERT / PRE-DESSERT

Inspiration du Chef
Chef's inspiration

DESSERT AUX FRUITS / FRUIT DESSERT

Pêche confite au sirop de rosé Fonscolombe, Financier aux amandes, sorbet verveine et mousse légère à l'huile d'olive

Peach candied with Fonscolombe rosé syrup, Almond financier, verbena sherbet et olive oil foam

Ou / Or

DESSERT GOURMAND / GOURMAND DESSERT

Millefeuille contemporain à la vanille de Madagascar et caramel

Contemporary Millefeuille, Madagascar vanilla and caramel



2L COLLECTION

Prix nets - Boissons non comprises

Viandes de France . Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication



Carte

« A la carte » Menu

ENTRÉE / STARTER

Tomates de région, caramel de citron, neige de burrata et consommé de tomates glacé au kéfir

Tomatoes from Provence, lemon caramel, burrata whipped cream, clear tomato soup glazed with kefir

29€

Gambero de Méditerranée, condiment harissa et citron caviar, glacé de concombre, émulsion pomme verte et charbon végétale

Mediterranean gambero, harissa and finger lime chutney, glazed cucumber, green apple and vegetable coal emulsion

31€

PLATS / MAIN COURSES

Saint-pierre confit à l'huile d'algues, artichaut en trois façons – sauce hollandaise, yuzu, nori

John Dory candied in seaweed oil, artichoke in three ways - Hollandaise sauce, yuzu, nori seaweed

42€

Agneau de région, petit pois et carottes à la Française, jus de fleur de sureau

Lamb from Provence, French style green peas and carrots, elderflower gravy

40€

DESSERT / DESSERTS

Sélection de fromages affinés de chez Lou Canestou- Josiane Deal

Selection of fine cheese from Chez Lou Canestou - Josiane Deal

17€



Pêche confite au sirop de rosé Fonscolombe, Financier aux amandes, sorbet verveine et mousse légère à l'huile d'olive

Peach candied with Fonscolombe rosé syrup, Almond financier, verbena sherbet et olive oil foam

18€

Millefeuille contemporain à la vanille de Madagascar et caramel

Contemporary Millefeuille, Madagascar vanilla and caramel

18€



2L COLLECTION

Prix nets - Boissons non comprises

Viandes de France . Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication