

LA MÉDITERRANÉE COMME INSPIRATION

Ses jardins luxuriants, son azur infini, ses hauteurs saisissantes.

Inspiré par la nature qui l'entoure, le chef Mauro Colagreco et ses équipes vous invitent à (re)découvrir la Méditerranée, à savourer son terroir riche et solaire à travers une proposition créative, poétique et sensible.

En perpétuel mouvement, les menus proposés sont élaborés au rythme des saisons, des retours de pêche et des récoltes de nos producteurs locaux.

Veillez noter que les menus suivants sont susceptibles d'évoluer au fil des saisons, des arrivages et des inspirations du Chef.

RIVAGES

Menu en 4 mouvements

150

*Contempler la Méditerranée depuis ses rivages,
ressentir la chaleur du soleil, savourer ses merveilles.*

Gamberoni de San Remo

En carpaccio, agrumes et huile de basilic.

Gnocchis

Poivron rouge, pesto, tomme de chèvre des Baux-de-Provence et huile de livèche.

Poisson sauvage de Méditerranée

Ecume iodée, fumée au bois d'olivier, cèleri et oseille

ou

Agneau des Alpilles

Courge rôtie aux aromates, yaourt de brebis à la graine de moutarde,
jus d'agneau à la sauge

Chariot de fromages

(supplément 25 euros)

Crème brûlée au grué de cacao

Confiture de lait à la vanille de Tahiti, clou de cannellier et réglisse

RECIFS

Accords mets et vins en 4 verres • 8cl

90

Liste des allergènes pouvant être présents : gluten, crustacés, œufs, arachides, soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, crustacés, mollusques.

Prix nets en Euros. TVA et service inclus. Boissons non comprises.

Viande née, élevée et abattue en France.

HORIZONS

Menu en 6 mouvements

195

*Cap à l'horizon, la Méditerranée déploie ses richesses
avec pour unique frontière l'immensité du ciel et l'infini de la mer.*

Gamberoni de San Remo
En carpaccio, agrumes et huile de basilic.

—

Ragoût de champignons des bois
Consommé de cèpes, salade d'herbes fraîches

—

Soupe de coquillages de Camargue
Façon bouillabaisse, safran de Sospel.

—

Pigeon Myrtille
Risotto d'épeautre du pays, jus de pigeon

—

Chariot de fromages
(supplément 25 euros)

—

Pré-dessert

—

Île flottante comme un calisson
Amandes de Provence, miel, parfum d'hysope

MIRAGES

Accords mets et vins en 6 verres • 8cl

130

Liste des allergènes pouvant être présents : gluten, crustacés, œufs, arachides, soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, crustacés, mollusques.

—

Prix nets en Euros. TVA et service inclus. Boissons non comprises.

Viande née, élevée et abattue en France.

