



Expression Végétale

L'ARTICHAUT DE PROVENCE *

Anchois, livèche, Caviar Oscière

L'ASPERGE BLANCHE DU MONT VENTOUX

Algues pour saucer

LE NAVET DE JEAN-BAPTISTE*

Vinaigre de Pin, Aneth

LA MORILLE*

Sucs d'oignons, Laurier

LE FENOUIL

Velours floral, Absinthe

IMMERSION EN CAVE À FROMAGES

(Supplément de 40€)

LE KIWI

Tanné, Yaourt de Brebis, Estragon

ou

LA POIRE

Crème de riz, Mélilot, Amande

Expression Marine

LA MUGE DE MÉDITERRANÉE*

Avoine, Calamondin

L'AILE DE RAIE

Ail des Ours, Citron brûlé

L'ENCORNET*

À la Provençale, Marjolaine

LE TURBOT*

Coquillages, Cazette, Caviar Kristal

LE ROUGET

Crevettes grises, Immortelle, Sauce XO

IMMERSION EN CAVE À FROMAGES

(Supplément de 40€)

LA POMME

Sur-confite, Reine des près, Calvados

ou

L'ORGE

Gavotte, Kumquat, Miso de Seigle

Côte Terre

LA PINTADE

Vuletta, Puntarelle, Sauge

(En supplément à 55€ ou en remplacement d'un plat)

Menu 4 escales à 180€ par personne*

Menu 6 escales à 230€ par personne

Menu 4 escales à 220€ par personne*

Menu 6 escales à 290€ par personne

Alliance Mets et Vins 4 verres de 10cl à 130€ / 6 verres de 10cl à 195€

Prix en euros nets, taxes et service compris.



Symbiose

LA MUGE DE MÉDITERRANÉE

Avoine, Calamondin

L'ASPERGE BLANCHE DU MONT VENTOUX

Algues pour saucer

L'ENCORNET

À la Provençale, Marjolaine

LA MORILLE

Sucs d'oignons, Laurier

LE TURBOT

Coquillages, Cazette, Caviar Kristal

LE ROUGET

Crevettes grises, Immortelle, Sauce XO

IMMERSION EN CAVE À FROMAGES

LE KIWI

Tanné, Yaourt de Brebis, Estragon

ou

L'ORGE

Gavotte, Kumquat, Miso de Seigle

Menu 8 escales à 360€ par personne

Alliance Mets et Vins 4 verres de 10cl à 130€ / 6 verres de 10cl à 195€ / 8 verres de 10 cl à 250€

Notre pain est confectionné pour chaque service de façon artisanale
au levain et farine pétanielle noire de Nice

Prix en euros nets, taxes et service compris.

