

Découverte de la Mère Germaine



4 séquences

Betterave de Châteauneuf-du-pape fumée à la baie de Genévrier
sorbet betterave et sa soupe au vinaigre de framboise,
agrémentée de Mimolette extra-vieille



La crevette juste marinée
puis légèrement brûlée, travaillée sur le crémeux de tête et la douceur du raisin frais.
Supplément caviar osciètre de la Maison Prunier



Baudroie de Méditerranée maturée à la feuille de combawa,
sauce matelote au vin rouge de Châteauneuf-du-Pape, servie avec des fleurs de
choux de Bruxelles rafraîchies au raifort

Ou

Magret de canette fumé au foin,
radicchio braisé au laurier et risotto croustillant de topinambours.
Jus de canard tranché à l'huile de laurier



Voyage entre la Provence et les îles,
autour des agrumes et de nos herbes emblématiques.

À la carte, une alternative végétale du menu dégustation au gré du chef, et du marché est
proposée.

Prix nets en euros tva 10%, service compris

