

*Julien Le Goff et ses Chefs exécutifs Christophe Pulizzi et Mathieu Vastel
sont heureux de vous accueillir*

A la carte

Les entrées

Œuf « Bio » de la ferme de Saint Marc Blanc-manger senteur des sous-bois Foie gras grillé au barbecue Textures de cèpes et girolles	62€
Langoustine en trois temps Fleur de courgette à la bisque Langoustine marinée et rôtie / Bouillon au basilic Courgette grillée et pesto d'amande	82€
Thon rouge et Caviar « Kristal » Kaviari Tomate de chez Xavier Guy / Burrata crémeuse	68€

Les plats

Filet de Rouget rôti Jeu de texture autour de la carotte des sables safranée Citron noir d'Iran / Condiment datte Medjoole	65€
Bar et Caviar « Kristal » Kaviari Fenouil confit en croûte de vanille / estragon Jus anisé	85€
Pêche du moment Légumes confits de chez « Bruno Cayron » Crémeux polenta basilic / Aubergine fondante Jus coquillage / salicorne	62€
Filet de bœuf maturé Petits pois de provence « à la Française » et girolles Laitue braisée et son jus	75€
Agneau de Provence Courgette grillée à l'ail des ours Socca croustillante / Brousse aux herbes / Epaule d'agneau fumé Jus corsé	68€
Pomme de ris de veau laqué et Homard Tatin de tomate confite Condiment pêche / courgette violon Jus corsé	85€

Suggestion végétarienne

<i>Risotto « Primavera »</i> <i>Emulsion aux herbes</i>	68€
Plateau de fromages de notre sélection...	24€

Merci de signaler toute intolérance ou allergie au maitre d'hôtel

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

Les viandes bovine et d'agneau sont d'origine U.E, Argentine, Australie, U.S.A



Sainte Victoire

Œuf « Bio » de la ferme de Saint Marc

Blanc-manger senteur des sous-bois
Foie gras grillé au barbecue
Textures de cèpes et girolles

Pêche du moment

Légumes confits de chez « Bruno Cayron »
Crèmeux polenta basilic
Jus coquillage / salicorne

Agneau de Provence

Courgette grillée à l'ail des ours
Socca croustillante / Brousse aux herbes / Epaule d'agneau fumé
Jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Le chocolat gourmand

Tuile croustillante / crèmeux au piment fumé
Confit griottes et sorbet chocolat Guanaja 70%

5 Services 135€

Le menu est imposé pour l'ensemble des convives.

Signature

Thon rouge et Caviar « Kristal » Kaviari

Tomate de chez Xavier Guy / Burrata crémeuse

Langoustine en deux temps

Fleur de courgette à la bisque
Langoustine marinée / Bouillon au basilic
Courgette grillée et pesto d'amande

Bar et Caviar « Kristal » Kaviari

Fenouil confit en croûte de vanille / estragon
Jus anisé

Filet de Rouget rôti

Jeu de texture autour de la carotte des sables safranée
Citron noir d'Iran / Condiment datte Medjoole

Pomme de ris de veau laqué et Homard

Tomate confite
Condiment pêche / courgette violon
Jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Fraicheur d'été

Mousse yaourt / Sorbet brousse
Confit de fruits rouges

7 Services 185€

Le menu est imposé pour l'ensemble des convives jusqu'à 21 heures.

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

Les viandes bovine et d'agneau sont d'origine U.E, Argentine, Australie, U.S.A