

La Carte

La raviole de langoustines et saumon, caviar de hareng,
tomates confites, citron vert et herbes fraîches.

Dublin bay prawn and salmon ravioli, herring caviar, sundried tomato, lime and herbs.

28€

Foie gras mi-cuit au naturel et sa fine gelée de griotte.

Natural foie gras and black cherry jelly.

26€

Dos de loup de Méditerranée juste saisi, feuilleté d'asperges vertes,
crémeux de céleri et jus à l'encre.

Mediterranean sea bass on plancha, green asparagus, celery cream and ink juice.

42€

Carré d'agneau cuit à basse température servi rosé, artichauts en variation,
jus de déglacage à l'ail frit et aux pignons.

Low cook rack of lamb, artichokes variation, fried garlic and pine nut juice.

44€

Chariot de fromages affinés :

Fromageries " Bou " et " Les Marie " des Halles Castellanes.

Cheese trolley " Bou " and " les Marie " from Halls Castellanes.

16 €

Les 3 couleurs de chocolat en variation.

White, milk and dark chocolate variation.

16 €

La pomme et le citron.

Apple and lemon.

16 €

*Prix net, service compris.
Net prices, service included.*