

L'Automne

Septembre 2023
Soirs & week-end



Menu Jardin

Menu en 3 services 45€

Entrée / Plat / Dessert

Menu en 4 services 55€

2 Entrées / Plat / Dessert

Menu en 5 services 65€

2 Entrées / Plat / Fromage / Dessert

Entrées

Gnocchi maison persil - parmesan & Cèpes frais 14



Filet de caille rôti, foie gras, figues de Solliès & réduction corsée d'hibiscus 14

Plats

Lotte laquée, cuite aux feuilles de figuier, châtaignes aux jus de cuisson & légumes bio de nos producteurs 28



Quasi de Veau au Lardo Di Colonnata, risotto au vieux parmesan, noisettes torréfiées & émulsion bourbon - café 28

Desserts

Comme un Tiramisu Provençal, Figs de Solliès, crème Marron & gel de Gambetta 10



Fou de Chocolat 10



Origine des viandes : veau & caille france
Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus

