

L'été

Septembre 2025
Midi & Soir

Menus

Menu du marché en 2 services 35€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu du marché en 3 services 40€

Entrée / Plat / Dessert

Menu Inspiration du Chef en 5 services 60€

Uniquement servi au dîner

Entrées

Ravioles de Langouste & Basilic Thaï

Beurre de soja & Gingembre frais de chez Potager & Cie / Bisque légèrement épicée

Notre version de la Tomate Mozzarella

Stracciatella de Burrata / Olives taggiasche / Tomates / Basilic de nos producteurs

Filets de Caille rôtis / Foie gras / Figues de Solliès AOP de chez Joëlle

Jus réduit à l'hibiscus

Plats

Caponata d'Aubergines de nos producteurs / Feta AOP croustillante

Rouille persil - anisette

Lieu jaune vapeur / Pignons / Poutargue / Sabayon / Câpres croustillant

Fregola Sarda au thym

Filet de Veau / Lardo Di Colonnata / Légumes de saison rôtis

Noisettes torréfiées / Émulsion bourbon - café

Desserts

Figues de Solliès AOP rôties au miel local / Crème Tiramisu

Sorbet Gambetta - Figues / Bugnes au muscovado

Chocolat - Pop corn

Emulsion pure origine Madagascar 64% / Crémeux Gianduja / Glace pop-corn maison

Crème brûlée au siphon / Framboises / Glace Pistache

Praliné pistache maison

