

# SOIRÉE TRÉSORS DE LA MER



*Une odysée entre profondeur et lumière : Mauro Colagreco honore la semaine de l'Océan à travers une célébration de l'âme bleue méditerranéenne.*

## **Menu en 7 rencontres**

195

### **Poisson sauvage de nos côtes**

En tartare, agrumes et pickles de fenouil de mer, eau de fenouil glacé aux herbes marines

### **Gnocchi**

Farçis façon « Tielle sétoise », jus iodé de tomates confites

### **Coquillages de Camargue**

En ragoût « Bouillabaisse » au safran de Sospel

### **Retour de petit bateau**

Maturé sur l'arête, sauce à l'encre de seiche, jus debraisage beurré

### **Lapin de pays**

Gamberoni rouge de San Remo façon « Lou Fassoum », bisque poivrée, jus de lapin citronné

### **Concombre du Var**

Glace au lait fermenté, gelée au Giñ de Grasse, sablé à la fleur de sel, caviar

### **Caramelia des fonds marins**

Biscuit moelleux aux algues, sorbet eau de mer