

MENU DU 15 AOÛT

160 € | HORS BOISSONS

Les tapas.

Carpaccio de langouste de Méditerranée,
velouté glacé de haricot coco du val Nervia,
vinaigrette légère de citron.

Soupe de coquillages de Camargue,
pesto de basilic de Pra.

Filet de veau tigré de Corse, haricots tendres,
siphon Béarnaise, jus de viande.

Glace de fromage de chèvre,
pignons de pin caramélisés.

Soufflé chaud, figue et vanille.

amarines

BY MAURO COLAGRECO