

LA MÉDITERRANÉE COMME INSPIRATION

Ses jardins luxuriants, son azur infini, ses hauteurs saisissantes.

Inspiré par la nature qui l'entoure, le chef Mauro Colagreco et ses équipes vous invitent à (re)découvrir la Méditerranée, à savourer son terroir riche et solaire à travers une proposition créative, poétique et sensible.

En perpétuel mouvement, les menus proposés sont élaborés au rythme des saisons, des retours de pêche et des récoltes de nos producteurs locaux.

Veillez noter que les menus suivants sont susceptibles d'évoluer au fil des saisons, des arrivages et des inspirations du Chef.

MENU DE PRINTEMPS

Menu en 3 rencontres

130

*Contempler la Méditerranée depuis ses rivages.
Ressentir la chaleur du soleil, savourer ses merveilles.*

Asperges du pays

Tarte aux asperges et lard de Colonnata, sabayon marbré à l'ail des ours
et vin jaune, morille du pays.

—

Blettes arc-en-ciel

Canard Burgaud, petit épeautre aux amandes fraîches, huile verte aux herbes
de Provence.

—

Fraises de Provence

Fraises et fenouil confits, gelée et crème glacée à la verveine.

—

Les frivolités.

Liste des allergènes pouvant être présents : gluten, crustacés, œufs, arachides, soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, crustacés, mollusques.

—

Prix nets en Euros. TVA et service inclus. Boissons non comprises.

Viande née, élevée et abattue en France.

