

CARNET D'ÉTE

*en 5 services**

85 €

*en 7 services**

105 €

MENU VEGETARIEN

en 5 services

80 €

**servi pour l'ensemble des convives d'une table*

**served for the entire table*

Chef de cuisine
Florent Pietravalle

 **MICHELIN**
2019

CARNET D'ÉTE

Carabineros / Tomates / Feuille de figuier

Shrimp / Tomato / Fig tree leaf



Champignons des bois / Lard Kintoa / Cerise noire

Wild mushrooms / Kintoa bacon / Black cherry



Ris de veau / Grenobloise / Caviar Daurenki / Algue de mer

Veal sweetbreads / 'Grenobloise' sauce / Daurenki Caviar / Seaweed



Pêche du Grau du Roi / Carotte fermentée / Kumquat

Catch of the day / Fermented carrot / Kumquat



Bœuf maturé / Aubergine / Tamarin

Matured beef / Eggplant / Tamarind



En supplément (20€)

Les fromages affinés par Mr. Pellegrini (Fromagerie de l'Isle)

Selected cheeses refined by Mr. Pellegrini (Fromagerie de l'Isle)



Pollen / Miel / Fleur / Gelée royale

Pollen / Honey / Flower / Royal jelly



Chocolat / Café vert

Chocolate / Green coffee

Une carte avec l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

**Tous nos produits sont d'origine locale, issus de l'agriculture raisonnée.
Uniquement dans le menu en 7 services.**