

Les créations

d'Anne-Sophie Pic

La tomate plurielle,
crème glacée de burrata à la vanille fumée



Les berlingots au chèvre de Banon
cresson, gingembre et bergamote



L'ormeau, Géranium Rosat, sauge Nama et mélisse



La langoustine, bouillon pomme verte,
aneth et citron



ou

Le homard bleu aux fruits rouges,
betterave plurielle



L'huitre Tarbouriech comme un Irish coffee



Le Saint-Pierre,
concombre long-vert maraîcher



La volaille de la cour d'Armoise,



Feuilles de pêcher, curry et aubergines au saké

ou

L'agneau de l'Aveyron, mur végétal, artichauts poivrade



ou

Le bœuf maturé et mariné,
petites carottes de couleurs



Le brie de Meaux à la vanille Bourbon



Le chariot de fromages



suppl.
25 euros

Les gourmandises au choix



La fraise Mava des bois, coco-menthe poivrée et Genmaicha

L'abricot et le bourgeon de sapin

Le mille-feuille blanc

La figue, l'aneth et le miel du maquis corse

La cerise et la feuille de cannellier

Le chocolat au miel amer comme un nid d'abeille



DÉCOUVERTE

160 euros

HARMONIE

240 euros

ESSENTIEL

320 euros



Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts