

## PRELUDE

**Les Langoustines et Caviar** **108 Euros**

Dans un Bouillon au Thym Citron et Bergamote, Amandine et Fenouillette

**Les Primeurs de Nos Maraîchers** **52 Euros**

Légumes et Cueillettes du Moment Confinés dans une Tartelette

**La Grillade d'une Pêche Locale** **58 Euros**

La Belle Prise du Moment, Déclinée aux Condiments d'ici

**Les Carabineros et Rhubarbe** **62 Euros**

Crues et Cuites, Relevées à l'Epine Vinette et Huile d'Olive Bouteillan

## ESCAPADE MARITIME

**La Langouste Royale de Méditerranée** **22€ / 100g**

Grillée puis Immergée dans une Barigoule au Safran de Roquevaire

**Le Turbot** **66 Euros**

Rôti sur l'Arête

Jus de rôti et Velours de Tomates

**Les Pistes et Rougets du Pays** **58 Euros**

Finement Grillés

Arrosés d'une Vinaigrette aux Fragrances des Calanques

## A TRAVERS NOS CAMPAGNES

### **Le Ris de Veau**

**66 Euros**

Au Sautoir

Courgettes de « l'Ami Anfosso » à l'Ecorce de Cédrat

### **Le Lapin et la Crevette Palamos**

**62 Euros**

Dans l'Esprit d'un Sauté Provençal

### **Le Pigeon Royal Maine Anjou**

**58 Euros**

Poitrine Massée aux Epices Douces

Cuisses Croustillantes au Parfum d'Amandon

## LES PATURAGES

### **Fromages**

**22 Euros**

Sélectionnés par « Laurent Coulmiers »

## EPILOGUE

### **Le Chocolat Manjari**

**26 Euros**

Onctueux et Chaud, Reine des Prés Glacée

### **Le Citron**

**22 Euros**

En Tarte, Une Certaine Façon de le Sublimer...

### **La Pêche**

**24 Euros**

Comme un Vacherin Vivifié à la Verveine

### **La Figue**

**24 Euros**

Ses Feuilles Transies, Framboises et Vinaigre Barolo