

PRELUDE

Les Langoustines et Caviar **108 Euros**

En Deux Services, Bouillon au Thym Citron et Bergamote

Les Primeurs de Nos Maraîchers **48 Euros**

Légumes et Cueillettes du Moment Confinés dans une Tartelette

Les Pistes et Rougets du Pays **56 Euros**

Finement Grillés, aux Fragrances des Calanques

L'Esquinade ! **54 Euros**

Tourteau en Vinaigrette Vivifié aux Agrumes et Poutargue de Martigues

ESCAPADE MARITIME

La Langouste Royale de Méditerranée **98 Euros**

Dans une Blanquette Légère du Moment à l'Ecorce d'Orange Amère

Le Turbot **64 Euros**

Rôti en Darne

Beignet d'Artichaut aux Noisettes Giffoni, Sabayon Fenouillette et Citron

Le Loup **62 Euros**

Cuit au Plat

Puis Flanqué d'une Ecume Iodée au Combava et Poivre Sancho

A TRAVERS NOS CAMPAGNES

Le Ris de Veau

66 Euros

Au Sautoir

Tubéreux et Velours de Persil, Jus de Rôti

Le Lapin et la Crevette Palamos

62 Euros

Dans l'Esprit d'un Sauté Provençal

Le Pigeon Royal Maine Anjou

64 Euros

Aux Fragrances d'Hibiscus et Poivre Voastiperifery

Comme un Pot au Feu

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...

Les Prunes

24 Euros

Le Baba au Ratafia de Saint Cyr sur Mer

La Figue

24 Euros

Ses Feuilles Transies, Framboises et Vinaigre Barolo