

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 Cédrot

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 Première Figue

24 Euros

Ses Feuilles Transies, Framboises et Vinaigre Barolo