

## PRELUDE

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

En Deux Services, Bouillon au Thym Citron et Bergamote

**Les Primeurs de Nos Maraîchers** **84 Euros**

Légumes et Cueillettes du Moment, Parmesan et Truffes Blanches

**Les Saint-Jacques Normandes** **56 Euros**

Marinées au Sel puis Grillées,  
Vinaigrette de Poireaux à l'écorce d'Orange et Poutargue

**Fragrances Des Calanques** **58 Euros**

Oursin, Rouget et Piste Immergés dans un Brouet aux Condiments d'ici...

## ESCAPADE MARITIME

**Le Homard Bleu** **78 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  
Cèpes 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**

**25 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

### **Le Coing et la Châtaigne**

**22 Euros**

Moelleux de Marron Parfumé à l'Armagnac, Coing Transi