

## PRELUDE

**L'Oursin et le Rouget** **56 Euros**

En Soupe et Tartine, Estragon et Huile d'Olive « Bouteillan »

**Langoustines de nos Côtes** **106 Euros**

Escortées de Caviar

Amandine et Fenouillette aux Zestes de Bergamote

**Les Saint Jacques Normandes** **54 Euros**

Marinées au Sel, puis Grillées

Vinaigrette de Poireaux à l'Ecorce d'Orange et Poutargue

**Les Primeurs de Nos Maraichers** **52 Euros**

Légumes et Cueillettes du Moment Confinés dans une Tartelette

## ESCAPADE MARITIME

**Le Homard Bleu** **74 Euros**

Légère Blanquette à la Cardamone et Kumquats

Coudes Croustillants

**Le Loup de Méditerranée** **66 Euros**

Cuit au plat

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

**Le Turbot** **68 Euros**

Sabayon au Safran de Roquevaire et premières Verdures...

## A TRAVERS NOS CAMPAGNES

### **Le Veau du Limousin**

**64 Euros**

La Pomme de Ris de Veau au Sautoir,  
Velours Piémontais aux Agrumes

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

**62 Euros**

Cuisses Croustillantes au Parfum d'Amandon

### **Le Lapin Rex du Poitou**

**66 Euros**

Le Râble à la Truffe Noire  
Côtes en Saltimbocca, Caillette d'Epaule

## LES PATURAGES

### **Fromages**

**22 Euros**

Sélectionnés par « Laurent Coulmiers »

## EPILOGUE

### **Le Chocolat Manjari**

**26 Euros**

Onctueux et Chaud, Reine des Prés Glacée

### **Les Fraises de Provence**

**28 Euros**

Comme un Vacherin aux Condiments d'ici

### **La Rhubarbe**

**24 Euros**

Palette de Prémices Printanières, Crues et Transies

### **Le Citron**

**22 Euros**

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