

PRELUDE

Langoustines de nos Côtes **108 Euros**

Escortées de Caviar

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

Les Primeurs de Nos Maraichers **52 Euros**

Légumes et Cueillettes du Moment Confinés dans une Tartelette

Grillade d'une Pêche Locale **56 Euros**

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

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

Finement Grillés, Arrosés d'une Vinaigrette aux Fragrances des Calanques

ESCAPADE MARITIME

La Langouste Royale de Méditerranée **132 Euros**

Grillée entière puis Immergée dans une Barigoule au Safran de Roquevaire

Le Chapon **62 Euros**

Rôti à la Badiane,

Suc de Fenouils et Jus d'une Soupe de Roche

Le Turbot **68 Euros**

Roti à l'Arête, Cassolette Estivale de Coquillages au Parfum de Marjolaine

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 **52 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...

Les Fraises de Provence **28 Euros**

Comme un Vacherin aux Condiments d'ici

La Rhubarbe **24 Euros**

Palette de Prémices Printanières, Crue et Transie