

Menu DÉCOUVERTE

Petits canapés.

Amuse bouche.

Tartare de maigre au yuzu et citron confit,
gelée de fenouil et pomme Granny Smith.

Saumon d'Écosse cuit sur la tranche,
salicornes et asperges,
sabayon aux feuilles d'ail des Ours.

Noix de Saint Jacques juste saisies à la plancha,
purée et jus de carottes braisées à l'orange,
jus émulsionné.

Raviole de foie gras de canard
cuite dans son consommé
de champignons du moment.

Sorbet.

Selle d'agneau des Alpilles rôtie,
servie en noisette, poêlée de jeunes légumes,
samoussa d'épaule confite, jus réduit au thym.

Pré-dessert.

Deux desserts.

Assortiment de mignardises.

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de votre table.