

# Menu

## Senteurs Océanes

Amuse bouche.

Tartare de thon rouge au yuzu  
julienne de légumes et coulis de  
tomates mi-confites à l'huile d'olive de Nyons.

Cabillaud cuit doucement dans sa nage de  
moules de bouchot et coques en émulsion.

Sorbet.

Homard entier décortiqué à cru puis  
simplement grillé, petits légumes confits à l'huile d'olive,  
purée de kumquat et citron lime.

Fromages affinés.

Desserts et mignardises.

Le menu 160€  
dont 10% de T.V.A.