

Grand Menu Signature

Les classiques de Jean-Denis RIEUBLAND
revus par son équipe

L'éveil des papilles...

Tourteaux en variation de verveine,
gel cédrat.

Par Valentin FOUACHE

Langoustine juste saisie au lard « di colonnatta »,
viennoise de tarama, pâtisson.

Par Jeremy BRUN

Turbot au beurre de fenouil,
multicolore de carottes au gingembre.

Par Jordan DELLEVI

Noix de ris de veau à la réglisse et noisettes torréfiées,
chutney de courgette violon.

Par Maxime SERIGNE

Figue de Solliès rôtie au thé Earl Grey,
crémeux de chocolat noir 67%,
croustillant de noix.

Par Fabrice DIDIER et Charles BERNARD

Une fin de douceurs

Nous servons ce menu pour l'ensemble des convives à table jusqu'à 21h30.

230 €

Par personne, hors boissons.

En accord mets et vins une découverte de 5 verres d'ici et d'ailleurs,
sélectionné par notre chef sommelier,
supplément de 130 € par personne.